

# BBQ GRILL BOX



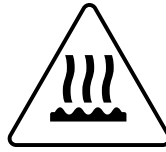
**WARNING & INSTRUCTION BOOKLET  
MODELS: BB100L**



**CAUTION**



**FOLLOW  
INSTRUCTIONS**



**HOT  
SURFACE**



**GLOVES  
REQUIRED**

## KEEP FOR FUTURE REFERENCE

FOLLOW ALL INSTRUCTIONS SUPPLIED WITH STOVE WHEN USING THIS ACCESSORY.

## IF YOU SMELL GAS

1. Disconnect gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor continues, immediately leave the premises and call your gas supplier or local fire department.

## COMBUSTIBLE MATERIALS

During operation of cooker, insure proper clearance from any combustible materials, in relation to the top, sides and back of cooking appliance. For outside use only. Do not use near flammable walls or under eaves or overhangs of homes or garages. Never leave unattended while hot or in use. Allow cooker and accessory to cool before take down and storage. The propane tank must always be stored outdoors in a well ventilated space. Never stand or lean over cooker burner while lighting.

## FOR YOUR SAFETY

Follow all safety, set-up, lighting and cooking instructions. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. When using this product with any outdoor appliance use appliance according to manufacturer's instructions.

## WARNING

FOR OUTDOOR USE ONLY

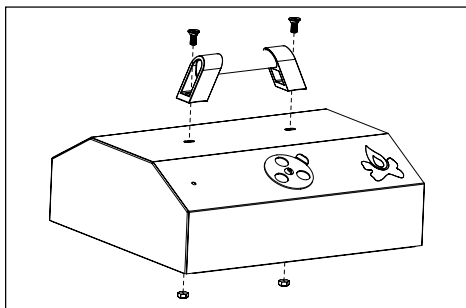
Do not discard these safety and assembly instructions. Follow instructions and warnings to avoid injury or fires. This BBQ Grill in combination with our outdoor cookers is intended for outdoor use only. Follow care and cleaning instructions.

## WARNING

- The accessory will be extremely hot while in use.
- Do not attempt to clean or move it until it is completely cool.
- Always use a long match or long nose lighter to light or re-light the cooker through the burner access hole on the front of the outdoor cooker when using this accessory or any other cookware.
- If the flame goes out it is important to turn gas off for 30-60 seconds before you re-light the outdoor cooker.
- Never leave cooker and accessory unattended.
- Place the tank so as to minimize the possibility of someone tripping over the connection hoses while the cooker is set up.
- Never lean over or stand too near the cooker, or allow children or pets near the cooker during use.

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- Place the handle on the top of the lid.
- Place screws through handle holes and into the lid.
- Place the two nuts on the screws inside the lid and securely tighten.



## SEASONING

Saturate a clean cloth rag with Camp Chef Cast Iron Conditioner. Coat all surfaces of the cast iron. Place grates in the barbecue grill box and place the box on your outdoor cooker. Heat to 375° - 400°F. Cookware will smoke as the seasoning bakes. As smoking begins to slow remove from heat. Use or let cool and store. This process can also be done in your home oven. **Note:** Do not place the grates directly over the burners of your outdoor cooker. Placing the grates directly over the burners could result in cracked or broken cast iron.

## MAINTAINING SEASONING

After each use, apply a small amount of Camp Chef Cast Iron Conditioner, and thinly coat all surfaces of the cast iron. Over time, this will make your cast iron black, creating a finish called a "patina." This enhances your cast iron by creating a glass-like finish, giving it a non-stick surface. Additional seasoning ideas can be found online at: [www.campchef.com](http://www.campchef.com).

Store your cookware in a dry, clean area with a light coating of Cast Iron Conditioner. Your cast iron will be ready for use the next time you retrieve it. Avoid any locations with widely fluctuating temperature conditions. If your cast iron becomes rusty, soak the area in cola to remove the rust and then re-season.

## CLEANING

When cool, wash your cast iron thoroughly with a non-citrus based soap and water. Be sure to rinse and dry completely. (Note: Soap can remove the seasoning of your cast iron if you don't restore it after cleaning.)

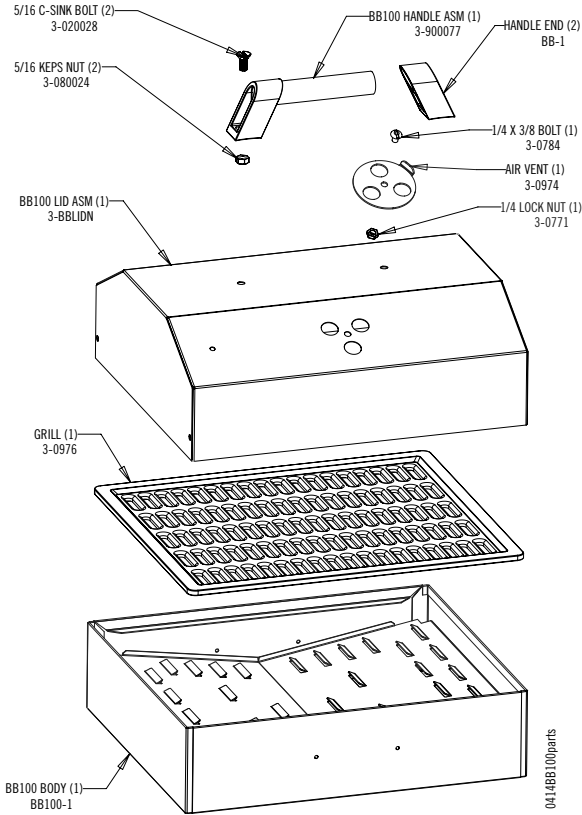
## COOKING TIPS

Wash cast iron in hot water and dry thoroughly. Wipe cooking surface with cooking oil to help prevent sticking. Frozen food should be completely thawed before cooking. Use naturally lean meats and poultry. Trim excess fat from all meat, this will reduce flare-ups. If flare-ups occur, use lid to assist in putting the flame out by simply replacing it on the grill. Use tongs or spatula instead of a fork or knife when turning meats. Some of the meats juices will be lost if pierced. Marinating meats for several hours will break down the cellular structure generally tenderizing and flavoring the meat and will also reduce cooking time. **OPTION:** Instead of long hours of marinating use a marinade injector kit and fill the meat instantly full of flavor. Injector kits can be found at most grocery stores or kitchen supply stores.

## SMOKING TIPS

To obtain a "smoke" flavor, use wood chips or chunks such as hickory, mesquite, apple or cherry wood. Any fruit or nut tree wood may be used for flavoring. Do not use resinous woods such as pine, they produce an unpleasant taste. Soak wood chips in water according to directions for flavor smoking. Soaking the chips will cause them to smoke for a longer period of time rather than burning up quickly. Place wood chips under the cast iron cooking grate. The amount of chips used will determine how intense or subtle the flavor will be. Smoke cooked food may still look a little pink when fully cooked. Close attention is advised to prevent over-cooking.

# BB100 PARTS LIST



## LIMITED WARRANTY

### Camp Chef No-Hassle Warranty

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

### Required Maintenance:

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

### Coverage Details:

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

damages caused by natural disasters such as earthquakes, hurricanes, tornadoes, floods, lightning, fires, etc.

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

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

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

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

## WARRANTY COVERAGE PERIODS

Pellet Grills & Stoves	1 year from purchase date
Fire Pits	1 year from purchase date
Water Heaters	1 year from purchase date
Movie Screens	1 year from purchase date
All other items & accessories	90 days from purchase date
Extended warranty available on select models	



# BBQ GRILL BOX



**ATTENTION ET LIVRET D'INSTRUCTION  
MODÈLES: BB100L**



**ATTENTION**



**SUIVRE  
INSTRUCTIONS**



**CHAUD  
SURFACE**



**GANTS  
REQUIS**

## À CONSERVER POUR USAGE ULTÉRIEUR

SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS FOURNIES AVEC POÊLE LORS DE L'UTILISATION DE CET ACCESSOIRE.

## SI VOUS SENTEZ LE GAZ

1. Débrancher le réservoir de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme.
3. Si l'odeur persiste, quitter immédiatement l'endroit et appeler votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.

## MATÉRIAUX COMBUSTIBLES

Pendant le fonctionnement du brûleur, veiller à ce que l'appareil soit situé à une distance suffisante de tous matériaux combustibles, que ceux-ci soient situés au-dessus, à côté de l'appareil ou derrière celui-ci. Destiné à un usage en plein air uniquement. Ne pas utiliser à proximité de murs inflammables ou sous un auvent ou l'avant-toit d'une maison ou d'un garage. Ne jamais laisser sans surveillance lorsque l'appareil est chaud ou qu'il est utilisé. Laisser refroidir le brûleur et l'appareil avant de les démonter et de les ranger. Le réservoir de propane doit toujours être rangé à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Ne jamais rester à proximité du brûleur ou se pencher au-dessus de celui-ci lorsque vous l'allumez.

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Respecter toutes les consignes de sécurité, de montage, d'allumage et de cuisson. Ne pas ranger ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de ce caisson de barbecue ou d'autres appareils. L'utilisation du présent produit en combinaison avec tous autres appareils d'extérieur doit s'effectuer en respectant les notices des fabricants.

## ⚠ AVERTISSEMENT

DESTINÉ À UN USAGE EN PLEIN AIR UNIQUEMENT

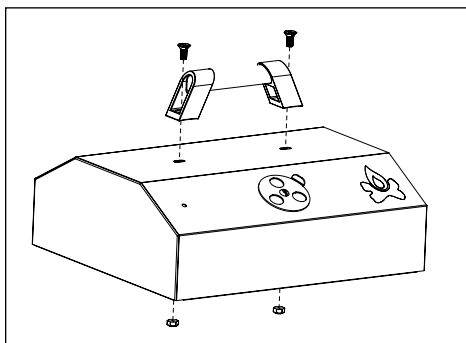
Ne pas jeter les présentes consignes de sécurité et de montage. Respecter les consignes et les avertissements pour éviter les blessures ou les incendies. Ce caisson de barbecue, en combinaison avec nos brûleurs d'extérieur, est destiné à un usage en plein air uniquement. Respecter les consignes d'entretien et de nettoyage.

## ⚠ AVERTISSEMENT

- L'appareil peut devenir très brûlant pendant son utilisation.
- Ne pas essayer de nettoyer ou déplacer l'appareil avant de l'avoir laissé complètement refroidir.
- Toujours utiliser une longue allumette ou un briquet à long nez pour allumer ou rallumer le brûleur d'extérieur par son trou d'accès situé à l'avant du brûleur lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil de cuisson.
- Si la flamme s'éteint, bien veiller à couper l'arrivée du gaz pendant une durée de 30 à 60 secondes avant de rallumer le brûleur d'extérieur.
- Ne jamais laisser le brûleur et n'importe quel appareil sans surveillance.
- Placer le réservoir à gaz de manière à réduire le risque que quelqu'un ne vienne se trébucher dans les tuyaux de raccordement lorsque le brûleur est monté.
- Ne jamais se pencher au-dessus du brûleur ou se tenir trop près de ce dernier. Ne pas laisser les enfants et les animaux domestiques à proximité du brûleur pendant son utilisation.

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

- Placer la poignée sur le haut du couvercle.
- Faire passer les vis à travers les trous de la poignée dans le couvercle.
- Placer les deux écrous sur les vis à l'intérieur du couvercle et les serrer à fond.



## CONDITIONNEMENT

Saturer un chiffon propre de produit de conditionnement pour fonte de Camp Chef. Enduire toutes les surfaces en fonte. Placer les grilles dans le caisson de barbecue et placer ce dernier sur votre brûleur d'extérieur. Chauffer à une température de 190 à 204 °C (375 à 400 °F). Les ustensiles fumeront au fur et à mesure du processus de conditionnement par cuisson. Lorsque la fumée diminue, retirer de la chaleur. Utiliser ou laisser refroidir pour ranger. Ce processus peut aussi s'effectuer dans le four de votre cuisine. **REMARQUE** : ne pas placer les grilles directement au-dessus des brûleurs de votre brûleur d'extérieur. Le contact direct des grilles avec les brûleurs pourrait avoir pour effet de fendiller ou casser la fonte.

## CONSERVER LE CONDITIONNEMENT

Après chaque utilisation, enduire toutes les surfaces en fonte d'une petite quantité de produit de conditionnement pour fonte de Camp Chef. Au fil du temps, la fonte noircira et une pellicule appelée la « patine » se formera. Cette patine améliore la fonte : elle crée une finition polie qui rend la fonte antiadhésive. D'autres idées de conditionnement sont disponibles en ligne sur le site [www.campchef.com](http://www.campchef.com). Ranger vos ustensiles de cuisine dans un endroit sec et propre après les avoir enduits de produit de conditionnement pour fonte. Vos ustensiles en fonte seront alors prêts pour votre prochaine utilisation. Éviter de les ranger dans des endroits subissant de fortes variations de température. Si la fonte présente des signes de rouille, plonger la zone dans du cola afin d'enlever la rouille et procéder à un nouveau conditionnement.

## NETTOYAGE

Lorsque l'appareil est refroidi, bien laver la fonte à l'eau savonneuse en utilisant un détergent sans agrumes. Veiller à rincer et sécher comme il faut. (Remarque : le conditionnement de la fonte peut disparaître avec le détergent si vous ne procédez pas à un nouveau conditionnement après le nettoyage.)

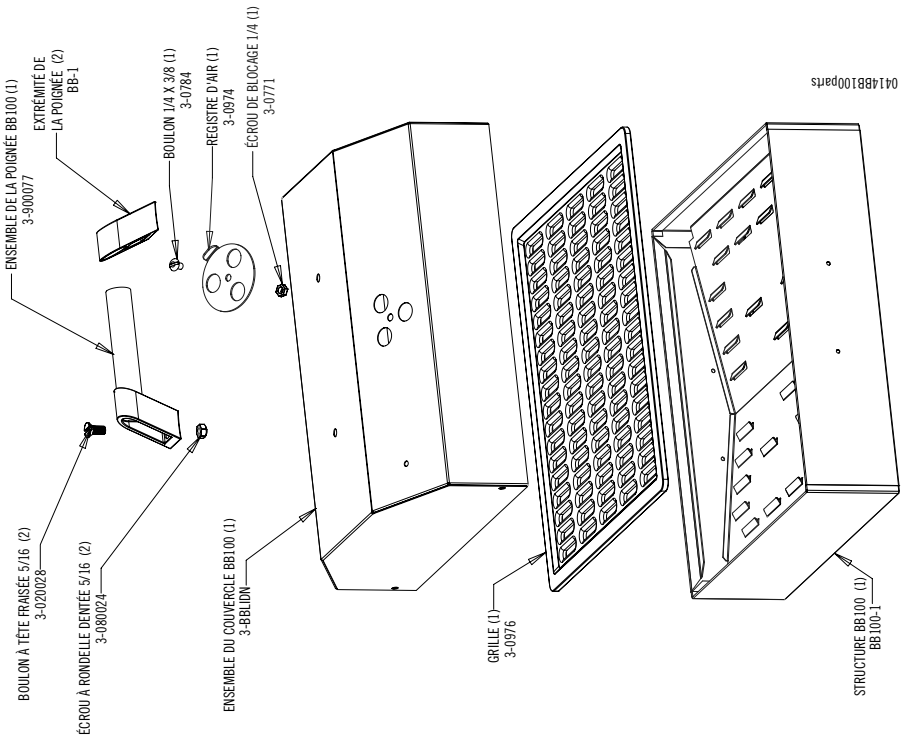
## CONSEILS DE CUISON

Laver la fonte à l'eau chaude et laisser sécher à fond. Frotter les surfaces de cuisson avec de l'huile de cuisson pour éviter que la nourriture ne colle. Les aliments surgelés doivent être complètement dégelés avant la cuisson. Utiliser des viandes naturellement maigres et de la volaille. Enlever le surplus de gras de toutes les viandes afin de réduire les retours de flamme. En cas de retour de flamme, se servir du couvercle pour étouffer la flamme en le fermant tout simplement au-dessus de la grille. Utiliser une pince ou une spatule au lieu d'une fourchette et d'un couteau pour retourner les viandes afin d'éviter de les percer et de risquer de perdre ainsi leur jus. Faire mariner les viandes pendant plusieurs heures contribue à briser la structure cellulaire de la viande et ainsi à l'attendrir et l'aromatiser et permet également de réduire le temps de cuisson. **AUTRE POSSIBILITÉ** : au lieu de faire mariner la viande longtemps, utiliser un injecteur de marinade afin d'aromatiser la viande instantanément. Les injecteurs de marinade sont disponibles dans la plupart des supermarchés ou auprès des boutiques spécialisées dans les ustensiles de cuisine.

## CONSEILS DE FUMAISSON

Pour obtenir une saveur fumée, utiliser des copeaux de bois comme l'hickory, le prosopis, le pommier ou le cerisier. Tout arbre fruitier ou à noix peut être utilisé pour l'aromatisation. Ne pas utiliser de bois résineux comme le pin ; ceux-ci donnent un goût désagréable. Faire tremper les copeaux de bois dans l'eau selon les instructions de la fumaison aromatisée. Le trempage des copeaux de bois permettra à ces derniers de fumer plus longtemps au lieu de brûler rapidement. Placer les copeaux de bois en dessous de la grille de cuisson en fonte. Suivant la quantité de copeaux de bois utilisée, l'arôme de fumée sera plus intense ou plus subtil. Il se peut que la nourriture cuite fumée conserve une apparence rosâtre même lorsqu'elle est cuite à point. Il est conseillé de bien surveiller la cuisson pour éviter que les aliments ne soient trop cuits.

## LISTE DES PIÈCES BB100L



## GARANTIE LIMITÉE

**Garantie sans souci de Camp Chef**

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

**Entretien requis :**

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

**Portée de la garantie :**

La présente garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces du produit ou tout dégât provoqué par la mauvaise utilisation, l'abus, la surchauffe et les modifications. Elle ne couvre non plus aucune modification. Camp Chef n'est pas responsable des pertes éventuelles résultant de la négligence. Par ailleurs,

cette garantie ne couvre pas les articles achetés auprès d'une tierce partie, les concessionnaires non autorisés ou les dommages causés par des catastrophes naturelles, par exemple les séismes, les ouragans, les tornades, les inondations, la foudre, les incendies, etc.

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

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

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

La garantie s'applique uniquement aux États américains contigus.

## PÉRIODES DE VALIDITÉ DE LA GARANTIE

Barbecues à granulés et réchauds	1 an à partir de la date d'achat
Feux de camp	1 an à partir de la date d'achat
Chauffe-eau	1 an à partir de la date d'achat
Écrans de cinéma	1 an à partir de la date d'achat
Tous les autres articles et accessoires	90 jours à partir de la date d'achat

Certains modèles peuvent bénéficier d'une garantie prolongée.



# BBQ GRILL BOX



**FOLLETO DE ADVERTENCIA Y INSTRUCCIÓN**  
**MODELOS: BB100L**



**PRECAUCIÓN**



**SEGUIR  
INSTRUCCIONES**



**CALIENTE  
SUPERFICIE**



**GUANTES  
REQUERIDA**

### **GUARDE POR REFERENCIA**

SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES CUANDO USE EL APARATO.

### **SI HUELE A GAS**

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

### **MATERIALES COMBUSTIBLES**

Durante el funcionamiento del horno, asegurar espacio adecuado de cualquier material combustible, en relación con la parte superior, laterales y parte trasera de aparato de cocina. Sólo para uso exterior. No utilizar cerca de paredes inflamables o bajo aleros o voladizos de las casas o garajes. Nunca deje sin vigilancia mientras está caliente o en uso. Permitir cocina y accesorios que se enfríe antes de derribar y almacenamiento. El tanque de propano siempre debe ser almacenado al aire libre en un espacio bien ventilado. Nunca se apoye sobre el quemador cocina mientras que la iluminación.

### **PARA SU SEGURIDAD**

Siga todas las instrucciones de seguridad, set up, iluminación y espacio para cocinar. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro electrodoméstico. Al utilizar este producto con cualquier uso del aparato electrodoméstico al aire libre de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

### **⚠️ ADVERTENCIA**

SÓLO PARA USO EXTERNO.

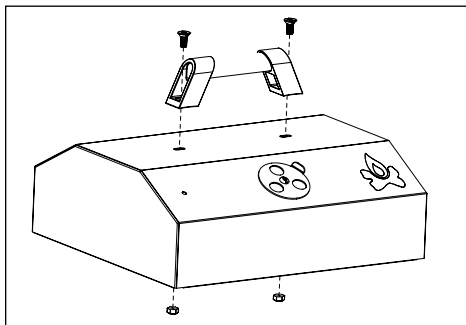
No deseché este manual de instrucciones. Siga todas las advertencias e instrucciones para evitar lesiones o incendios. Este horno en combinación con nuestras cocinas está destinado sólo para uso en exteriores. Siga las instrucciones de cuidado y limpieza.

### **⚠️ ADVERTENCIA**

- El accesorio será extremadamente caliente mientras está en uso.
- No intente limpiar o mover hasta que esté completamente frío.
- Utilice siempre un partido largo o larga nariz más ligero a la luz o re-encender la cocina a través de la quemador orificio de acceso en el frente de la cocina al aire libre cuando se utiliza este accesorio o cualquier otros utensilios de cocina.
- Si la llama se apaga, es importante convertir el gas fuera durante 30-60 segundos antes de volver a encender la cocina al aire libre.
- Nunca deje la cocina y accesorios sin supervisión.
- Coloque el tanque a fin de minimizar la posibilidad de que alguien tropiece con las mangueras de conexión, mientras que la cocina está configurado.
- Nunca se incline sobre o estar de pie demasiado cerca de la cocina, o permitir que los niños o mascotas cerca de la cocina durante el uso.

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

- Coloque la manija en la parte superior de la tapa.
- Coloque los tornillos través de los agujeros de la manija y en la tapa.
- Coloque las dos tuercas en los tornillos dentro de la tapa y apriete firmemente.



## SAZONAR

Saturar un trapo limpio con Camp Chef Cast Iron Conditioner. Cubra todas las superficies de la fundición. Coloque rejillas en la parrilla y coloque la caja en su cocina al aire libre. Calentar a 375° - 400° F. Utensilios fumará como el sazón hornea. Como fumar comienza a disminuir retirar del fuego. Usarla o dejar enfriar y almacenar. Este proceso también se puede hacer en su horno de hogar.

**Nota:** No coloque las rejillas directamente sobre los quemadores de su cocina al aire libre. La colocación de las rejillas directamente sobre los quemadores podría resultar en hierro fundido agrietados o rotos.

## MANTENIMIENTO DE SAZONAR

Después de cada uso, aplicar una pequeña cantidad de Camp Chef Cast Iron Conditioner y capa finamente todas las superficies del hierro fundido. Con el tiempo, esto hará que su hierro fundido negro, creando un acabado llamado "pátina". Esto mejora su fundición mediante la creación de un acabado similar al vidrio, lo que supone una superficie antiadherente. Ideas adicionales condimentos se pueden encontrar en línea en: [www.campchef.com](http://www.campchef.com). Guarde sus utensilios de cocina en una zona limpia y seca con una ligera capa de acondicionador. Su fundición estará lista para usar la próxima vez que lo recupere. Evite los lugares con condiciones de temperatura muy fluctuantes. Si el hierro fundido se convierte en oxidado, remoje el área en la cola para eliminar el óxido y luego volver a sazónar.

## LIMPIEZA

Cuando esté fría, lave su fundición a fondo con un jabón no basado en cítricos y agua. Asegúrese de enjuagar y secar completamente. (Nota: El jabón puede quitar el sazón de la fundición de hierro si no se restaura después de la limpieza.)

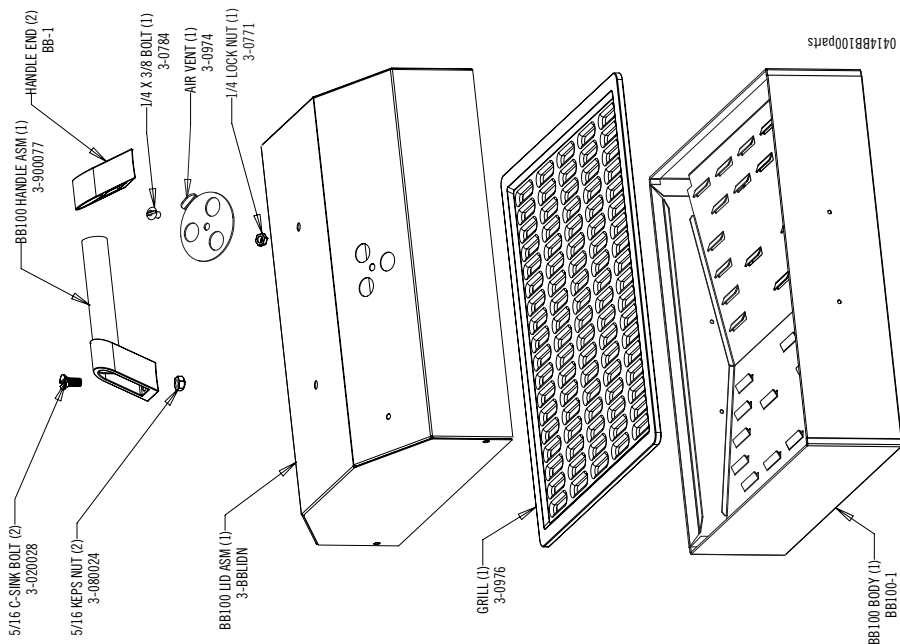
## CONSEJOS PARA COCINAR

Lavar hierro fundido en agua caliente y seque bien. Limpie la superficie de cocción con aceite de cocina para ayudar a evitar que se pegue. Los alimentos congelados deben descongelarse completamente antes de cocinarlos. Use carnes magras y aves de forma natural. Recorte el exceso de grasa de toda la carne, esto reducirá ataques de asma. Si se producen brotes, el uso de tapa para ayudar a poner la llama por la simple sustitución en la parrilla. Utilice pinzas o espátula en lugar de un tenedor o un cuchillo al girar carnes. Algunos de los jugos de las carnes se perderán si perforado. Marinar carnes durante varias horas se romperá la estructura celular general ablandar y dar sabor a la carne y también reducirá el tiempo de cocción. OPCIÓN: En lugar de largas horas de marinado utilizar un kit inyector de adobo y llenar la carne al instante lleno de sabor. Kits de inyectores se pueden encontrar en la mayoría de supermercados o tiendas de suministros de cocina.

## CONSEJOS PARA FUMAR

Para obtener un sabor "humo", utilizar virutas de madera o trozos como el nogal americano, mezquites, manzana o de madera de cerezo. Cualquier madera de fruta o tuerca puede ser utilizado para dar sabor. No use maderas resinosas como el pino, producen un sabor desagradable. Remoje las astillas de madera en el agua de acuerdo a las instrucciones específicas para fumar sabor. Remojar los chips hará que fuman por un período de tiempo en lugar de la quema rápidamente más tiempo. Coloque las virutas de madera bajo la rejilla de cocción de hierro fundido. La cantidad de chips utilizados determinará cómo intensa o sutil sabor será. Humo alimentos cocinados todavía puede parecer un poco de color rosa cuando está completamente cocinado. Se recomienda especial atención a evitar el exceso de cocción.

## BB100 PARTS LIST



041488100parts

## GARANTIE LIMITÉE

### 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 terremotos, huracanes, tornados, inundaciones, relámpagos, incendios, etc.

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

Guarde todos los recibos de ventas originales 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..

## PÉRIODES DE VALIDITÉ DE LA GARANTIE

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

Garantía extendida disponible en algunos modelos.