

USER MANUAL

EliteSERIES RECREATIONAL VEHICLE RANGE AND COOKTOPS
RGP17MGB / RGP21MGB / RGH211BP

OPTIONAL COLOUR ► BLACK



WARNING

IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- DO NOT TRY TO LIGHT ANY APPLIANCE.
- DO NOT TOUCH ANY ELECTRICAL SWITCH.
- DO NOT USE ANY PHONE IN YOUR RECREATIONAL VEHICLE.
- CLEAR THE RECREATIONAL VEHICLE OF ALL OCCUPANTS.
- TURN OFF THE GAS SUPPLY TANK VALVE(S) OR MAIN GAS SUPPLY.
- IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER FOR INSTRUCTIONS.
- IF YOU CANNOT REACH YOUR GAS SUPPLIER, CALL THE FIRE DEPARTMENT.

HAVE THE GAS SYSTEM CHECKED AND LEAKAGE SOURCE CORRECTED BY A QUALIFIED INSTALLER, SERVICE AGENCY, MANUFACTURER OR DEALER OR THE GAS SUPPLIER.

IMPORTANT

INSTALLER: Provide this manual to the owner/user of the recreational vehicle.

OWNER: Retain these instructions and warranty for future reference. Read this manual carefully before operating appliance. Follow all safety notices and warnings. All technical and warranty questions should be directed to the company listed on the warranty, or rating plate located underneath the main top.



Table of Contents

Introduction	03
Installation	03-08
Safety Information	08-11
Cookware & Bakeware Information	11-12
Operating Instructions	13-15
Maintenance	15-17
Limited Warranty	18-19



Introduction

1. These units are certified by Underwriters Laboratories (UL) for the U.S.A. and Canada.
2. These units are designed certified for use with Propane gas only. Do not attempt to convert to natural gas.
3. Gas supply pressure for checking of the regulator setting shall be at least 1" W.C. above the suggested manifold pressure.
Minimum Gas Supply Pressure - 11" W.C.
Maximum Gas Supply Pressure - 14 " W.C.
4. Electrical system 12VDC, <2A (recommend 3A fuse).

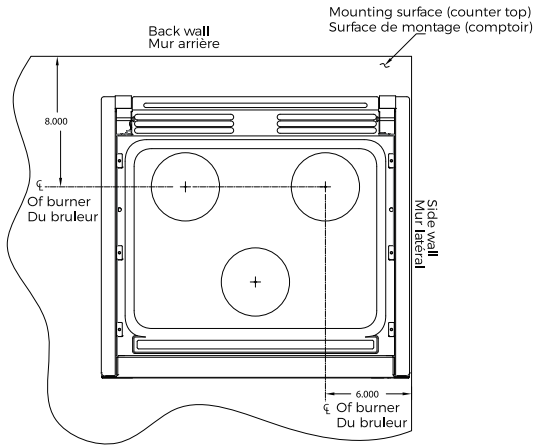
Installation



WARNING

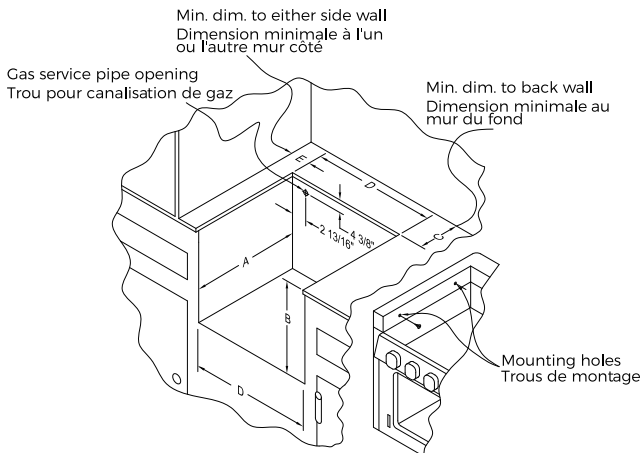
Installation of this appliance must be made in accordance with the written instructions provided in this manual. No agent, representative or employee of Suburban or other person has the authority to change, modify or waive any provision of the instructions contained in this manual.

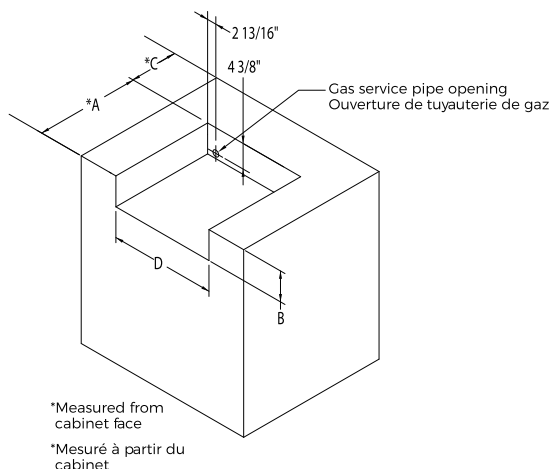
1. **In the U.S.A.**, the installation must conform with state or other codes or in the absence of such codes, refer to the latest edition of:
 - a. Standard for Recreational Vehicles NFPA 1192
 - b. National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54**In Canada**, the installation must be in accordance with:
 - a. Standard CAN/CSA Z-240.4.2-08, Installation Requirements for Propane Appliances and Equipment in Recreational Vehicles.
 - b. Any applicable local codes and regulations
2. Minimum clearances from combustible walls above and below counter:



Models	Below Counter	Center of Burner Head(s) to adjacent vertical combustible material above the cooking surface burners.		
	Sides, Rear and Bottom	Right Sidewall	Left Sidewall	Backwall
RGP17MGB / RGP21MGB / RGH21IBP	0"	6"	6"	8"

3. Range and Slide-In Cut-out dimensions illustrated are as follows:





Models	Dimensions				
	A	B	C	D	E
RGP17MGB	17 3/4"	16 1/8"	2"	20 1/8"	1"
RGP21MGB	17 3/4"	20 1/16"	2"	20 1/8"	1"
RGH21IBP	17 3/4"	4 3/16"	2"	20 1/8"	1"

The minimum vertical distance to combustible material above the range cooking top is 24 inches, provided the overhead construction does not extend 13 inches from the rear wall. The minimum vertical distance above the range cooking top is 19.5 inches, provided there is a vent hood installed above the cooking top.

4. Ensure the cabinets are properly constructed. The cabinets must be squared with respect to the counter top and the cabinet face. For proper operation of these units, the cabinet must be level and the bottom of the range should be supported.
5. After the cabinet has been prepared per the dimensions given and the gas connection is in place, position the unit in the cabinet opening.



⚠ WARNING

It is imperative that the cabinet in which the unit is placed be separated from other appliances so that the combustion air supply to the top burners can not be affected in any way by any forced-air heating appliance or its return air system or by any source of positive or negative air pressure, such as, but not limited to, power vents, fans, etc. A negative air pressure created by another forced air moving appliance may draw the flame down around the top burners and into the main top resulting in damage to the burners and cooktop, as well as possible personal injury and/or damage to vehicle. A positive draft could cause the burner flame to lift-off the burner and go out resulting in an uncontrolled escape of gas. Whenever the gas fumes reach an open flame or another ignition source, an explosion and/or fire will occur resulting in property damage, personal injury and/or loss of life.

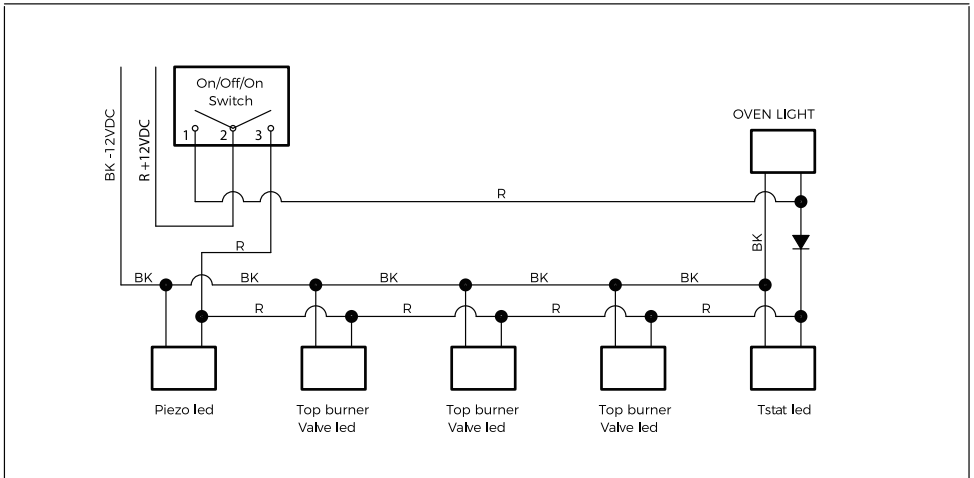
- 6. Fasten unit in place with provided fasteners through four holes provided in side of burner box.
- 7. Be sure burner knobs are in "off" position. Remove the main top. Secure 3/8" flare gas connection and turn on gas supply. Check all connections for leaks using a pressure drop test; or a soapy-water solution; or a non-corrosive leak detection solution. Do not use a soapy-water solution containing ammonia.

⚠ CAUTION	⚠ WARNING
Gas supply tubing within the confines of the appliance connection shall be rigid or semi-rigid metallic tubing.	Never check for leaks with an open flame or any ignition source for this purpose.

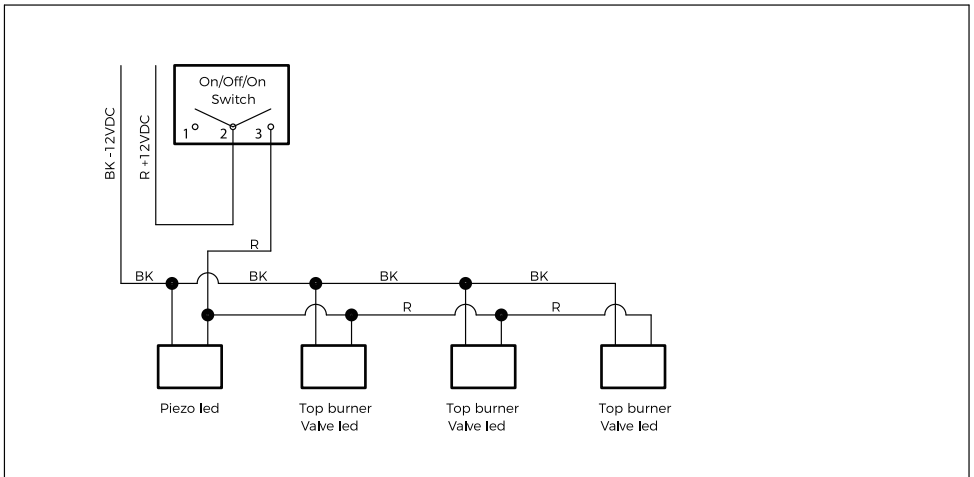
NOTE: The appliance must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressure in excess of 1/2 PSIG.

The appliance must be isolated from the gas supply piping during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to, or less than, 1/2 PSIG.

8. Connect the red (+) and black (-) wires in the left rear of the range to a 12VDC circuit, being sure to observe correct polarity.



Code	Color	Wire Specs: 1. 22 Gauge, 200°C Min., 300V Min., vw-1 flame rated, ul style 3772, 1332, or 10362.
BK	Black	
R	Red	



Code	Color	Wire Specs: 1. 22 Gauge, 200°C Min., 300V Min., vw-1 flame rated, ul style 3772, 1332, or 10362.
BK	Black	
R	Red	

9. Replace main top.

10. Your unit is now ready for operation. Before operating, read the safety information and operating instructions contained in the manual.

Safety Information

WARNING

If the user of this appliance fails to maintain it in the condition in which it was shipped from the factory or if the appliance is not used solely for its intended purpose or if appliance is not maintained in accordance with the instructions in this manual, then the risk of a fire and/or the production of carbon monoxide exists which can cause personal injury, property damage or loss of life.

WARNING

Do not use surface burners with cover in closed position.

Listed below are some very important facts that you should follow. They are listed for your protection and safety.

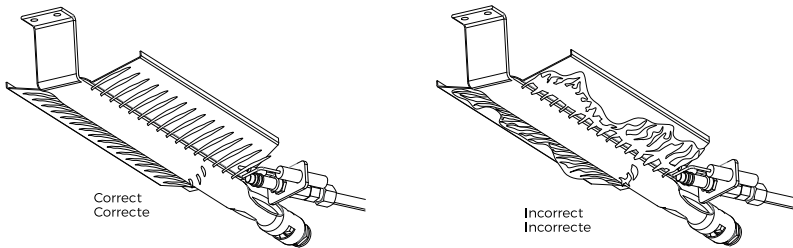
1. Never attempt to repair the appliance yourself. Any repairs to or installation of this appliance must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier and in accordance with the instructions in this manual. Service of your appliance by a non-approved service person or agency could result in failure of the integrity of the appliance and could lead to property damage, serious injury or loss of life.
2. Have your dealer show you where the main gas shut-off valve is located and how to shut it off in an emergency.
3. Use your range/cooktop only for its intended use.


 **WARNING**

Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

4. If the range/cooktop is near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners creating a fire hazard.
5. Keep the area around the cooktop clean and clear of any combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids. Not doing so can cause an explosion and/ or fire.
6. Do not leave children alone or unsupervised in area where range/ cooktop is being used. The top burners, burner grates and other areas near the burners become hot enough to cause severe burns.
7. Children should be taught that the range/cooktop is not a toy. They should not be allowed to play with the controls or any other parts of the appliance. Do not allow anyone to stand or sit on top of the range. Not only can this damage the range, but personal injuries could result.
8. Do not store items of interest to children in cabinets above or near the appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
9. Do not wear loose fitting clothing or long-hanging sleeved clothing while using the appliance. If they contact the open flame of the burner, they could ignite and cause severe burns.
10. Use only dry potholders to remove hot utensils. Using damp potholders on hot surfaces could result in burns to hands. Do not use a towel or bulky cloth for a pot holder. The cloth could contact open flame and catch fire.
11. Never heat an unopened container. Pressure build-up within the container can cause it to explode.
12. Keep appliance clean. The build-up of grease and food boil-over and/or spillage can create a fire hazard.
13. Avoid using your range/cooktop or any other appliance if you smell gas. Do not assume that the smell of gas in your RV is normal. Any time you detect the odor of gas, it is to be considered life threatening and corrected immediately. Extinguish any open flames including cigarettes and evacuate all persons from the vehicle. Shut off gas supply at Propane gas bottle. (See Safety Notice on front cover of this manual.)

14. Turn pan handles inward or toward back of cooktop and out of the way of people walking past cooktop and/or out of the reach of children. Do not turn handles to where they are over the burners.
15. Do not use water on grease fires. Never pick-up a flaming pan. Smother a flaming pan with a lid or flat pan. Flaming grease outside the pan can be extinguished with baking soda or a multipurpose dry chemical fire extinguisher.
16. Do not use the oven as a storage area.
17. Do not cover the oven vent openings whenever oven is being used. Covering the vents restricts the flow of combustion air to the oven burner and could cause poor combustion and the formation of carbon monoxide.



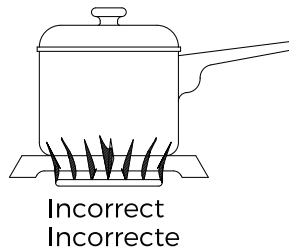
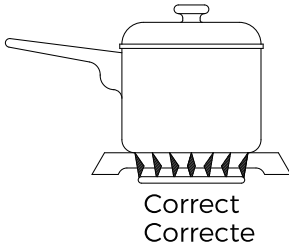
⚠ WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

18. Never leave top burner(s) unattended.
 - a. For such reasons as down drafts that could be created by opening and closing of cabinet doors or doors within the RV or by positive or negative air pressures affecting burners due to improper installation. (See paragraph 6 under Installation.) The burner could extinguish resulting in gas escaping into the RV. Remember, gas flow to each burner is controlled manually, you must turn gas flow "ON" and "OFF"
 - b. A boil over could occur and the spill could ignite.

19. Flame size

- a. Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy.
- b. Correct flame size is determined by utensil size and material, what you are cooking and whether or not you are cooking with liquid.




20. To prevent damage to the cooktop, top burners, or top grate, never operate a top burner without a pan in place. The top burners, especially the high input burner, should not be operated on high for an extended period of time. The high setting should be used only to start the food cooking or to bring liquids to a boil, then reduce the flame to a lower setting to continue cooking. Use the low flame setting to keep food warm. Remember, a gas range heats quicker than an electric range; therefore, experiment with various settings until you feel comfortable cooking with gas.

Never use cookware which extends beyond one inch of the grate (maximum pan size 10" diameter). Never place cooking utensil on grate to where it rests over two operating top burners. This will cause excessive heat buildup, which results in damage to the grate, top burner(s) and cooktop.

Cookware & Bakeware Information

1. To provide proper heating and cooking performance, we suggest that you acquire cookware that fits the RV environment. Proper cookware will reduce cooking time, use less propane and provide better cooking results.
2. Foods will cook faster when the cookware is covered. This also improves cooking efficiency.
3. Select a cookware material such as aluminum or copper that conducts heat quickly and evenly.

- 
4. When baking in the oven for the first time, allow for a period of adjustment. Because each oven has its own personal baking characteristics, do not expect your new RV oven to perform exactly like your previous oven or even your oven at home. You may find that cooking times, oven temperatures, and cooking results differ some what from your previous range. Follow the baking recipe and adjust as necessary.
 5. Maximum pan size - 13x9x2 inch, maximum cookie sheet size - 14x10 inch.
 - a. **Shiny metal pans** - reflect heat and produces lighter browning. Best used for cakes or cookies.
 - b. **Dark pans** or **pans with anodized bottoms** - absorbs heat and produces darker browning. Best used for pies, crusts or bread.

Never use cookware which extends beyond one inch of the grate (maximum pan size 10" diameter). Never place cooking utensil on grate to where it rests over two operating top burners. This will cause excessive heat buildup, which results in damage to the grate, top burner(s) and cooktop.

Preheating

1. Preheating is necessary for baking. Turn the OVEN knob to the desired temperature and allow approximately 10 to 15 minutes for the oven cavity to preheat.
2. Selecting a higher temperature will not shorten the preheat time and may affect baking results. It is not necessary to preheat for roasting or broiling.

Baking


1. Place the food to be baked in the center of the oven with 1 to 2 inches of space from the oven walls.
2. Do not block air passage or crowd the oven cavity with an oversized pan as it will affect baking.
3. If necessary, check food progress at minimal intervals until the food is done. If the oven door is opened too often, heat will escape and affect baking results.


Operating Instructions

WARNING

Do not use surface burners with cover in closed position.

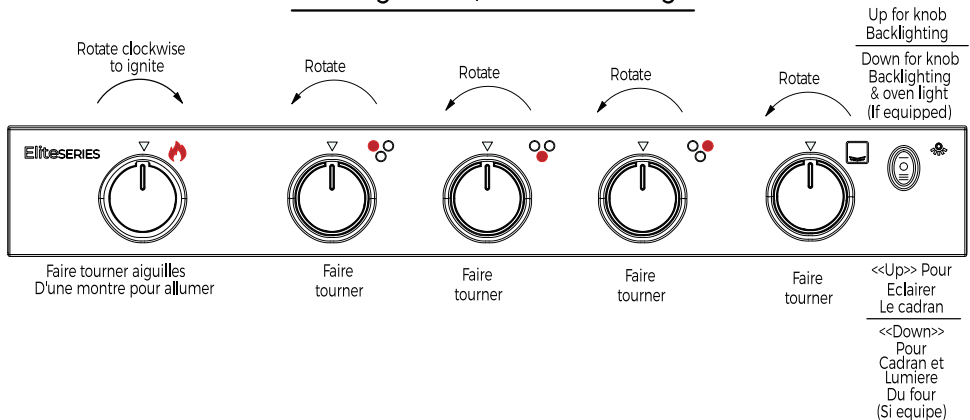
Top burners



1. Know which knob controls which burner. Always be sure the correct burner is turned on.
2. Depress knob and turn fully counter-clockwise  to “Lite” position.
 - a. Verify sufficient gas supply before attempting to light the burner. Air in the gas line will significantly delay burner ignition. The burner may light unexpectedly as the air in the line clears and is replaced by propane gas. This unexpected ignition could burn you. Air in the gas lines may occur after the vehicle gas bottle and/or tank is refilled, during and after servicing other appliances on same gas line, etc.
 - b. Do not attempt to light more than one burner at a time.


The burner can be lit by rotating piezo knob clockwise  rapidly. This produces a spark at the burner which ignites the gas.


If your model ends with “U”, the burners can be lit by depressing the button. This produces a spark at the burner which ignites the gas.

Piezo ignition / Piezo allumage



- 
3. If any burner should extinguish after initial lighting or due to accidental blow-out, turn gas off by turning control knob clockwise  to “OFF”, wait five (5) minutes before attempting to relight the burner. Failure to follow these instructions could result in a fire or explosion.

If the burner should go out while cooking, or if there is an odor of gas, turn control knob(s) clockwise  to “OFF”. Wait five (5) minutes for gas odor to disappear. If gas odor is still present - do not relight burners. See “What To Do If You Smell Gas” on the front cover of this manual.

4. To turn burner(s) “OFF”, turn the appropriate control knob clockwise  to “OFF”.


 **WARNING**

Be sure all control knobs are turned “OFF” when you are not cooking. Someone could be burned or a fire could start if a burner is accidentally left on or unattended even if only momentarily.


Oven burner


NOTE: Before the oven burner will operate, the oven pilot must be lit.

1. Lighting Oven Pilot:



- Be sure ALL valves are in the “OFF” position. The oven control knob should be in the “OFF” position.
- Be sure main gas supply is on.
- Open oven door; smell for gas - If you smell gas STOP! Read and follow the instructions on front of your manual.
- If you do not smell gas, turn knob to the pilot position  , “Push In/Lite Pilot”.
- Push and turn the oven control knob counterclockwise to the «LIGHT» position.
- Keep the oven control knob pushed in and rotate the ignition knob clockwise until the oven pilot is lit.

2. Operation of Oven Burner:

- Turn the oven control knob counter-clockwise  to the desired setting. Oven burner will come on immediately and the oven burner will stay on until it reaches the desired setting. Then the oven burner flame will decrease in size. This is normal for this type of thermostat and this flame size will maintain a constant temperature within the oven.



NOTE: Oven thermostat was calibrated at the factory and is not field adjustable.

- For broiling, center the broiler pan underneath the oven burner flame. Turn the food over frequently to ensure even browning.
3. To Shut Down Oven Burner:
- Turn oven control knob clockwise  to “Pilot On” position. At this position, the oven pilot will remain lit.
4. To Shut Down Oven Pilot:
- Slightly depress knob and turn clockwise  to “OFF” position. At this position, the oven pilot will go out.

 **CAUTION**


When the recreational vehicle is not in use or while traveling, it is recommended that the gas supply also be turned off.

Light operation (If equipped)

1. To operate the knob backlighting only, press the switch to the up position.
2. To operate the knob backlighting and oven cavity light, press the switch to the down position.
3. To turn all lights off, return the switch to the center position.

Maintenance

1. Make sure all controls are “OFF” and the range cooktop and oven are cool before cleaning.
2. Make sure that cooktop surfaces, burner grates and burners are cool before cleaning or disassembling cooktop.
3. Do not use oven cleaners, bleach or rust removers on the cooktop or burner grates.
4. Clean all surfaces as soon as possible after boil overs or spillovers.
5. Use warm soapy water only to clean the burner grates, cooktops, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces and plastic items on your range. Do not use grit or acid-type cleaners. Do not use cleaners with ammonia. Cleaners of these types are corrosive and could damage component parts in the range.

- 
6. Do not use steel wool or abrasive cleaners. They will damage the cooktop and oven finish. Use only non-abrasive plastic scrubbing pads.
 7. Do not allow foods containing acids (such as lemon or tomato juice, or vinegar) to remain on porcelain or painted surfaces. Acids may remove the glossy finish.
 8. Do not wash warm porcelain surfaces. Allow these areas to cool before cleaning. You could burn yourself or the porcelain could crack.
 9. Pitting and discoloration will result if spills are allowed to remain for any length of time on stainless steel.
 10. Do not allow spillovers to remain on the burner caps. The caps could be permanently stained if spillovers are not cleaned up promptly.
 11. If any of the burner ports or the orifice are clogged, carefully clean with a small wire or needle. Be sure not to enlarge ports. Never use a wire brush for cleaning burner ports or orifice. Never use any brush which may “shed” bristles, which may become lodged in the orifice or burner ports and cause a fire or explosion.

To remove the cast grate and main top for service and cleaning

1. Remove the cast grate by raising straight up. Use caution not to dislodge the grommets in the top (one at each corner).
2. Grasp top in the rear center and rear up. Push towards rear of oven and lift to remove from oven.

To reinstall

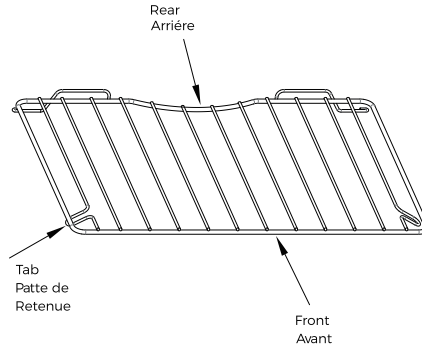
1. Line up front tabs on main top to the slots in control panel.
2. Press backside of main top until you hear a click noise.
3. Reinstall cast grate by aligning the four (4) legs on the cast grate with the four (4) grommets in the top. Press cast grate down into each grommet, being careful not to dislodge the grommets.

Oven door

Do not place excessive weight on an open oven door or stand on an open oven door as, in some cases, it could cause the range to tip over, break or damage the door to the extent that the range would be unsafe to use, or cause serious injury to the user. When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching in oven to check, add or remove food.

Oven rack

Your RV range features one oven rack with a choice of two or three rack positions. The oven rack is designed with a safety lock-stop position to keep the rack from accidentally coming completely out of the oven when pulling the rack out to add or remove food. The rack also features two tabs to keep the rack from rattling during travel.



CAUTION

Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.

To remove: Be sure the rack is cool. Lift the rear of the rack so that rear guides are above the rack supports. Then slide the rack forward until it is removed from the oven.

To replace: Place the oven rack in the oven on top of the rack supports. Slide the rack back, making sure that the front guides are underneath the rack supports. slide the rack until the rear guides drop into place below the rack supports.

Oven bulb replacement

Ensure the oven is cool and all power is off. Unscrew the glass cover of the oven light assembly. Pull the bulb straight forward out of the socket. Replace the bulb with a G4 base, 12VDC, 10W Halogen bulb resistant to high temperature. Reinstall the glass cover.

Limited Warranty

To make a warranty claim, call (844) 538-7475.

Please have your serial number and model number available when calling.


For the period of	CAMPLUX will replace
1 Year From the date of the original purchase	The entire unit or any part of the RV rangetop/range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, CAMPLUX will, at its sole discretion, replace the unit. The replacement unit may be a new unit, refurbished unit, or a rebate certificate towards a new CAMPLUX unit.

What camplux will not cover:

- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical connecting facilities.
- Failure of the product resulting from modifications to the product or due to unreasonable use including failure to provide reasonable and necessary maintenance.
- Labor necessary to move the unit to a location where it is accessible for service by an individual technician.
- Replacement of RV fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by improper power supply voltage, accident, fire, floods or acts of God.
- Damage caused after delivery.
- In-person product education.

Exclusion of implied warranties - Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for personal recreational vehicle or similar use within the USA and Canada.



Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.



1(844) 538 - 7475



support@camplux.com



Visit Us: Camplux.com



8350 Patriot Blvd STE B,
North Charleston, SC 29418

Manuel de l'utilisateur

EliteSERIES VÉHICULE RÉCRÉATIF CUISINIÈRE ET TABLES DE CUISSON
RGH21IBP / RGP17MGB / RGP21MGB

Couleur en option ► NOIR


 **AVERTISSEMENT**

SI LES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE MANUEL NE SONT PAS RESPECTÉES EXACTEMENT, UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POURRAIENT RÉsulTER ET PROVOQUER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT.

NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER AUCUN APPAREIL.
- NE TOUCHEZ À AUCUN INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE.
- N'UTILISEZ AUCUN TÉLÉPHONE DANS VOTRE VÉHICULE RÉCRÉATIF.
- DÉGAGEZ LE VÉHICULE RÉCRÉATIF DE TOUS LES OCCUPANTS.
- FERMEZ LA OU LES SOUPAPE(S) DU RÉSERVOIR D'ALIMENTATION EN GAZ OU L'ALIMENTATION PRINCIPALE EN GAZ.
- APPELER IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ POUR DES INSTRUCTIONS.
- SI VOUS NE POUVEZ PAS JOINDRE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ, APPELER LES POMPIERS.

FAIRE VÉRIFIER LE SYSTÈME DE GAZ ET CORRIGER LA SOURCE DE FUITE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ, UNE AGENCE DE SERVICE, UN FABRICANT OU UN REVENDEUR OU LE FOURNISSEUR DE GAZ.

IMPORTANT

INSTALLATEUR: Fournissez ce manuel au propriétaire/utilisateur du véhicule récréatif.

PROPRIÉTAIRE: Conservez ces instructions et la garantie pour référence future. Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Suivez tous les avis et avertissements de sécurité. Toutes les questions techniques et de garantie doivent être adressées à la société indiquée sur la garantie ou sur la plaque signalétique située sous le dessus principal.



Table des Matières

Introduction	03
Installation	03-08
Information de Sécurité	08-12
Informations sur les Ustensiles de Cuisine et les Ustensiles de Cusson	12-13
Mode d'Emploi	13-16
Entretien	16-19
Garantie Limitée	19-20

Introduction

1. Ces unités sont certifiées par Underwriters Laboratories(UL) pour les États-Unis et le Canada.
2. Ces unités sont conçues et certifiées pour une utilisation avec du gaz propane uniquement. N'essayez pas de convertir au gaz naturel.
3. La pression d'alimentation en gaz pour la vérification du réglage du régulateur doit être d'au moins 1" W.C. au-dessus de la pression d'admission suggérée.
Pression d'alimentation en gaz minimale - 11" W.C.
Pression maximale d'alimentation en gaz -14" W.C.
4. Système électrique 12VDC, <2A (recommandée 3A fusible).

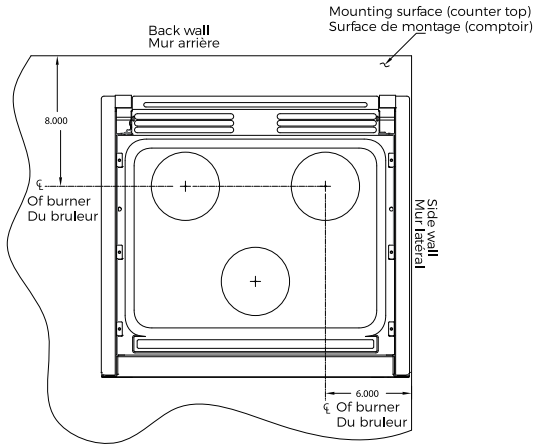
Installation



AVERTISSEMENT

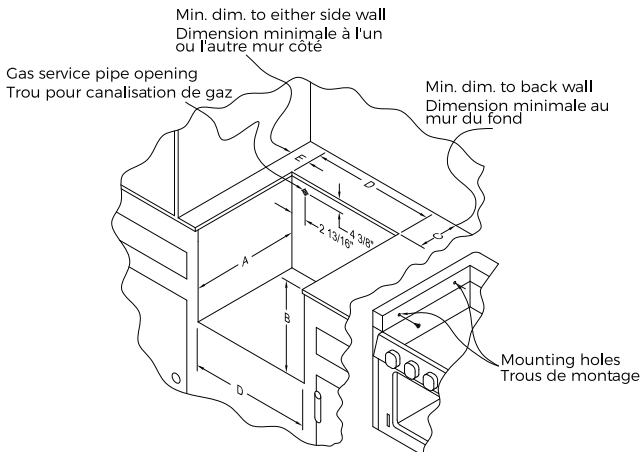
L'installation de cet appareil doit être effectuée conformément aux instructions écrites fournies dans ce manuel. Aucun agent, représentant ou employé de Suburban ou toute autre personne n'a le pouvoir de changer, de modifier ou de renoncer à toute disposition des instructions contenues dans ce manuel.

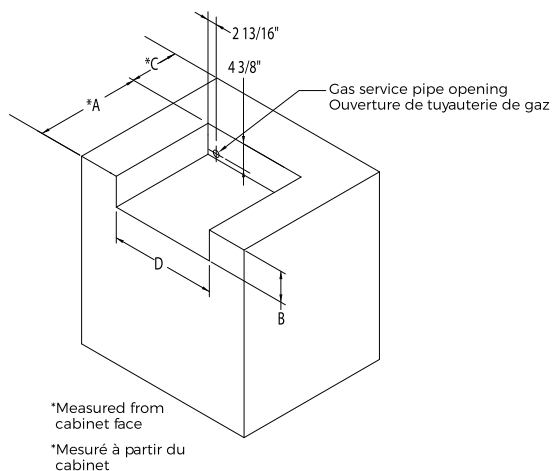
1. **Aux États-Unis**, l'installation doit être conforme aux codes d'état ou autres ou en l'absence de tels codes, se référer à la dernière édition de :
 - a. Norme pour les véhicules récréatifs NFPA 1192
 - b. Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA 54**Au Canada**, l'installation doit être conforme a:
 - a. Norme CAN/CSA Z-240.4.2-08, Exigences d'installation des appareils et équipements au propane dans les véhicules récréatifs.
 - b. Tous les codes et règlements locaux applicables.
2. Dégagements minimaux des murs combustibles au-dessus et au-dessous du comptoir:



Des Modèles	Sous le comptoir	Centre de la ou des têtes de brûleur au matériau combustible vertical adjacent au-dessus des brûleurs de la surface de cuisson.		
	Côtés, Arrière et Bas	Flanc Droit	Flanc Gauche	Mur Arrière
RGP17MGB / RGP21MGB / RGH21IBP	0"	6"	6"	8"

3. Les dimensions de la découpe à illustrées les suivantes:





Des Modèles	Dimensions				
	A	B	C	D	E
RGP17MGB	17 3/4"	16 1/8"	2"	20 1/8"	1"
RGP21MGB	17 3/4"	20 1/16"	2"	20 1/8"	1"
RGH21IBP	17 3/4"	4 3/16"	2"	20 1/8"	1"

La distance verticale minimale par rapport aux matériaux combustibles au-dessus de la surface de cuisson de la cuisinière est de 24 pouces, à condition que la construction suspendue ne dépasse pas 13 pouces du mur arrière. La distance verticale minimale au-dessus de la table de cuisson est de 19,5 pouces, à condition qu'une hotte soit installée au-dessus de la table de cuisson.

- Assurez-vous que les armoires sont correctement construites. Les armoires doivent être d'équerre par rapport au plan de travail et à la facade de l'armoire. Pour un bon fonctionnement de ces appareils, l'armoire doit être de niveau et le bas de la cuisinière doit être soutenu.
- Une fois que l'armoire a été préparée selon les dimensions indiquées et que le raccordement au gaz est en place, positionnez l'unité dans l'ouverture de l'armoire.



AVERTISSEMENT

Il est impératif que l'armoire dans laquelle l'appareil est placé soit séparée des autres appareils afin que l'alimentation en air de combustion des brûleurs supérieurs ne puisse en aucune façon être affectée par tout appareil de chauffage à air pulsé ou son système de retour d'air ou par toute source de pression d'air positive ou négative, comme, mais sans s'y limiter, les bouches d'aération, les ventilateurs, etc. aux brûleurs et à la table de cuisson, ainsi qu'aux risques de blessures corporelles et/ou de dommages au véhicule. Un tirage positif pourrait faire décoller la flamme du brûleur et s'éteindre, entraînant une fuite incontrôlée de gaz. Chaque fois que les vapeurs de gaz atteignent une flamme nue ou une autre source d'inflammation, une explosion et/ou un incendie se produit, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles et/ou la mort.

6. Fixez l'unité en place avec les attaches fournies à travers les quatre trous prévus sur le côté du boîtier du brûleur.
7. Assurez-vous que les boutons des brûleurs sont en position "off". Retirez le dessus principal. Fixez la connexion de gaz de torche de 3/8 po et ouvrez l'alimentation en gaz. Vérifiez toutes les connexions pour les fuites à l'aide d'un test de chute de pression ; ou une solution d'eau savonneuse; ou une solution de détection de fuite non corrosive. Ne pas utiliser une solution d'eau savonneuse contenant de l'ammoniac.

AVERTIR

Les tubes d'alimentation en gaz à l'intérieur des limites de la connexion de l'appareil doivent être des tubes métalliques rigides ou semi-rigides.

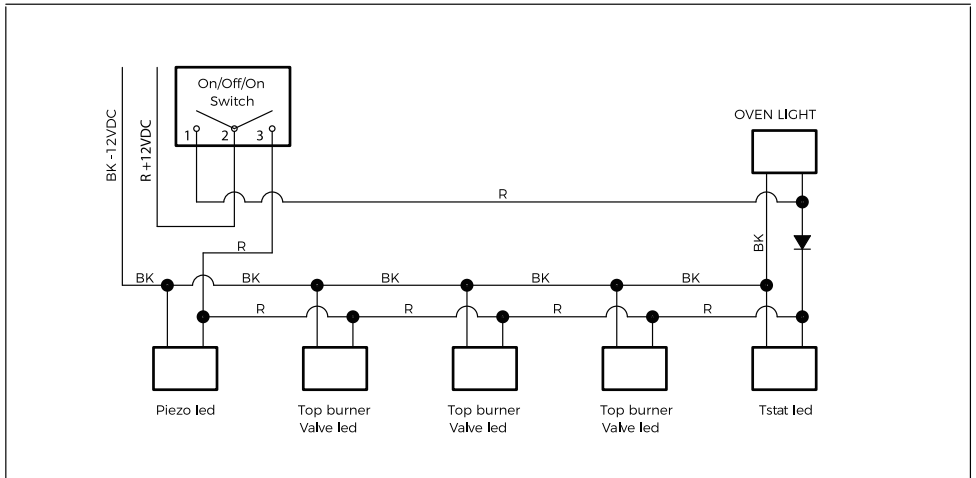
AVERTISSEMENT

Ne jamais vérifier les fuites avec une flamme nue ou toute autre source d'inflammation prévue à cet effet.

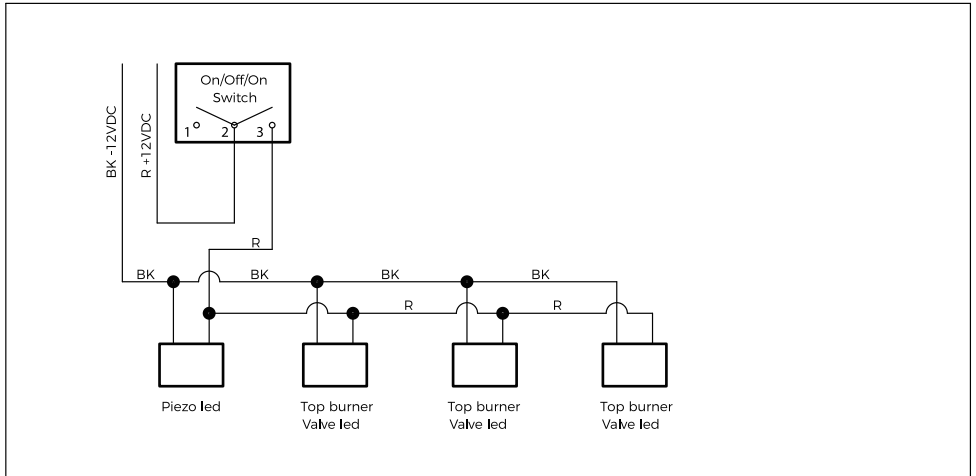
NOTE: L'appareil doit être déconnecté du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à une pression de test supérieure à 1/2 PSIG.

L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à 1/2 PSIG.E


8. Connectez les fils rouge (+) et noir (-) à l'arrière gauche de la cuisinière à un circuit de 12 V CC, en vous assurant de respecter la polarité correcte.



Code	Color	Wire Specs: 1. 22 Gauge, 200°C Min., 300V Min., vv-1 flame rated, ul style 3772, 1332, or 10362.
BK	Black	
R	Red	



Code	Color	Wire Specs: 1. 22 Gauge, 200°C Min., 300V Min., vv-1 flame rated, ul style 3772, 1332, or 10362.
BK	Black	
R	Red	

- 
9. Remplacer le dessus principal.
 10. Votre appareil est maintenant prêt à fonctionner. Avant l'utilisation, lisez les informations de sécurité et les instructions d'utilisation contenues dans le manuel.

Information de Sécurité

AVERTISSEMENT

Si l'utilisateur de cet appareil ne parvient pas à le maintenir dans l'état dans lequel il a été expédié de l'usine ou si l'appareil n'est pas utilisé uniquement aux fins prévues ou si l'appareil n'est pas entretenu conformément aux instructions de ce manuel, alors il existe un risque d'incendie et/ou de production de monoxyde de carbone qui peut causer des blessures, des dommages matériels ou la mort.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de brûleurs de surface avec le couvercle en position fermée.

Vous trouverez ci-dessous quelques faits très importants que vous devriez suivre. Ils sont répertoriés pour votre protection et votre sécurité.

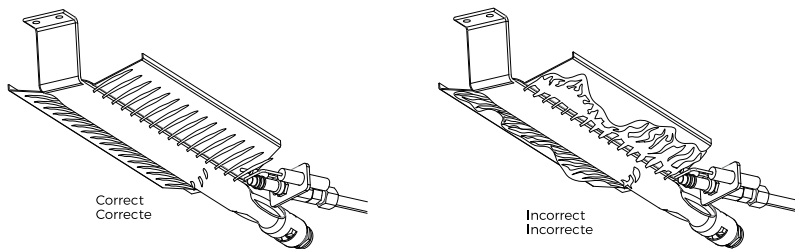
1. N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Toute réparation ou installation de cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz et conformément aux instructions de ce manuel. L'entretien de votre appareil par une personne ou une agence de service non agréée peut entraîner une défaillance de l'intégrité de l'appareil et entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.
2. Demandez à votre revendeur de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de gaz principale et comment la fermer en cas d'urgence.
3. Utilisez votre cuisinière/table de cuisson uniquement pour l'usage auquel elle est destinée.


 **AVERTISSEMENT**

N'utilisez jamais cet appareil comme radiateur d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

4. Si la cuisinière/la table de cuisson se trouve près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour empêcher les rideaux de souffler sur les brûleurs, créant un risque d'incendie.
5. Gardez la zone autour de la table de cuisson propre et dégagée de tout matériau combustible, essence ou autres vapeurs et liquides inflammables. Ne pas le faire peut provoquer une explosion et/ou un incendie.
6. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où la cuisinière/la table de cuisson est utilisée. Les brûleurs supérieurs, les grilles des brûleurs et les autres zones à proximité des brûleurs deviennent suffisamment chauds pour provoquer de graves brûlures.
7. Les enfants doivent apprendre que la cuisinière/la table de cuisson n'est pas un jouet. Ils ne doivent pas être autorisés à jouer avec les commandes ou toute autre partie de l'appareil. Ne permettez à personne de se tenir debout ou de s'asseoir sur la cuisinière. Non seulement cela peut endommager la cuisinière, mais des blessures peuvent en résulter.
8. Ne rangez pas d'objets intéressants pour les enfants dans des armoires au-dessus ou à proximité de l'appareil. Les enfants grimpant sur l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
9. Ne portez pas de vêtements amples ou de vêtements à manches longues lorsque vous utilisez l'appareil. S'ils entrent en contact avec la flamme nue du brûleur, ils pourraient s'enflammer et causer de graves brûlures.
10. N'utilisez que des maniques sèches pour retirer les ustensiles chauds. L'utilisation de maniques humides sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures aux mains. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon volumineux comme manique. Le tissu pourrait entrer en contact avec une flamme nue et prendre feu.
11. Ne chauffez jamais un récipient non ouvert. L'accumulation de pression dans le récipient peut le faire exploser.
12. Gardez l'appareil propre. L'accumulation de graisse et le débordement et/ou le déversement d'aliments peuvent créer un risque d'incendie.

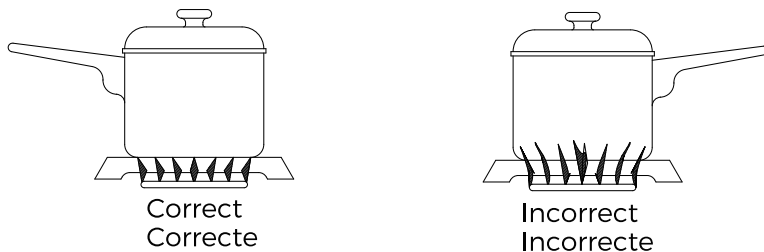
13. Évitez d'utiliser votre cuisinière/table de cuisson ou tout autre appareil si vous sentez une odeur de gaz. Ne présumez pas que l'odeur de gaz dans votre VR est normale. Chaque fois que vous détectez une odeur de gaz, cela doit être considéré comme un danger de mort et corrigé immédiatement. Éteignez toutes les flammes nues, y compris les cigarettes, et évacuez toutes les personnes du véhicule. Coupez l'alimentation en gaz à la bouteille de gaz propane. (Voir l'avis de sécurité sur la couverture avant de ce manuel.)
14. Tournez les poignées des casseroles vers l'intérieur ou vers l'arrière de la table de cuisson et hors de la portée des personnes qui passent devant la table de cuisson et/ou hors de la portée des enfants. Ne tournez pas les poignées là où elles se trouvent au-dessus des brûleurs.
15. Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Ne jamais ramasser une poêle enflammée. Éteufez une casserole enflammée avec un couvercle ou une casserole plate. La graisse enflammée à l'extérieur de la casserole peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique polyvalent.
16. Ne pas utiliser le four comme espace de stockage.
17. Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation du four lorsque le four est utilisé. Le fait de couvrir les événements limite le flux d'air de combustion vers le brûleur du four et peut entraîner une mauvaise combustion et la formation de monoxyde de carbone.




⚠ AVERTISSEMENT

Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages dans le bas du four ou ne recouvrez pas une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, provoquant un risque d'incendie.

18. Ne laissez jamais le(s) brûleur(s) supérieur(s) sans surveillance.
- Pour des raisons telles que des courants d'air descendants qui pourraient être créés par l'ouverture et la fermeture de portes d'armoires ou de portes à l'intérieur du VR ou par des pressions d'air positives ou négatives affectant les brûleurs en raison d'une mauvaise installation. (Voir le paragraphe 6 sous Installation.) Le brûleur pourrait s'éteindre et entraîner une fuite de gaz dans le VR. N'oubliez pas que le débit de gaz vers chaque brûleur est contrôlé manuellement, vous devez activer le débit de gaz sur "ON" et "OFF".
 - Un débordement pourrait se produire et le déversement pourrait s'enflammer.
19. Taille de la flamme
- N'étendez jamais la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus élevée gaspille simplement de la chaleur et de l'énergie.
 - La taille correcte de la flamme est déterminée par la taille et le matériau de l'ustensile, ce que vous cuisinez et si vous cuisinez ou non avec du liquide.



20. Pour éviter d'endommager la table de cuisson, les brûleurs supérieurs ou la grille supérieure, ne faites jamais fonctionner un brûleur supérieur sans casserole en place. Les brûleurs supérieurs, en particulier le brûleur à puissance élevée, ne doivent pas fonctionner à puissance élevée pendant une période prolongée. Le réglage élevé doit être utilisé uniquement pour démarrer la cuisson des aliments ou pour porter des liquides à ébullition, puis réduire la flamme à un réglage plus bas pour continuer la cuisson. Utilisez le réglage à feu doux pour garder les aliments au chaud. N'oubliez pas qu'une cuisinière à gaz chauffe plus rapidement qu'une cuisinière électrique. par conséquent, expérimentez différents réglages jusqu'à ce que vous vous sentiez à l'aise avec la cuisson au gaz.




N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine qui s'étendent au-delà d'un pouce de la grille (taille maximale de la casserole de 10 pouces de diamètre). Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur la grille à l'endroit où il repose sur deux brûleurs supérieurs en fonctionnement. Cela entraînera une accumulation excessive de chaleur, ce qui endommagera la grille, le(s) brûleur(s) supérieur(s) et la surface de cuisson.

Informations sur les Ustensiles de Cuisine et les Ustensiles de Cuisson

1. Pour fournir des performances de chauffage et de cuisson appropriées, nous vous suggérons d'acquérir des ustensiles de cuisine adaptés à l'environnement du VR. Une batterie de cuisine appropriée réduira le temps de cuisson, utilisera moins de propane et fournira de meilleurs résultats de cuisson.
2. Les aliments cuisent plus rapidement lorsque la batterie de cuisine est couverte. Cela améliore également l'efficacité de la cuisson.
3. Sélectionnez un matériau pour ustensiles de cuisine tel que l'aluminium ou le cuivre qui conduit la chaleur rapidement et uniformément.
4. Lors de la première cuisson au four, prévoir un temps d'adaptation. Parce que chaque four a ses propres caractéristiques de cuisson, ne vous attendez pas à ce que votre nouveau four RV fonctionne exactement comme votre four précédent ou même votre four à la maison. Vous constaterez peut-être que les temps de cuisson, les températures du four et les résultats de cuisson diffèrent quelque peu de votre cuisinière précédente. Suivez la recette de cuisson et ajustez si nécessaire.
5. Taille maximale du moule - 13 x 9 x 2 pouces, taille maximale de la plaque à biscuits - 14 x 10 pouces.
 - a. **Casseroles en métal brillant** - réfléchissent la chaleur et produisent un brunissement plus léger. Idéal pour les gâteaux ou les biscuits.
 - b. **Casseroles foncées ou casseroles à fond anodisé** - absorbe la chaleur et produit un brunissement plus foncé. Idéal pour les tartes, les croûtes ou le pain.

Préchauffage

1. Le préchauffage est nécessaire pour la cuisson. Tournez le bouton OVEN à la température désirée et laissez environ 10 à 15 minutes pour que la cavité du four préchauffe.

- 
2. La sélection d'une température plus élevée ne raccourcit pas le temps de préchauffage et peut affecter les résultats de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer pour rôtir ou griller.

Pâtisserie

1. Placez les aliments à cuire au centre du four à 1 à 2 pouces d'espace des parois du four.
2. Ne bloquez pas le passage de l'air et n'encombrez pas la cavité du four avec un plat surdimensionné, car cela affectera la cuisson.
3. Si nécessaire, vérifiez la progression de la nourriture à des intervalles minimaux jusqu'à ce que la nourriture soit cuite. Si la porte du four est ouverte trop souvent, la chaleur s'échappera et affectera les résultats de cuisson.


Mode d'Emploi




AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de brûleurs de surface avec couvercle en position fermée.

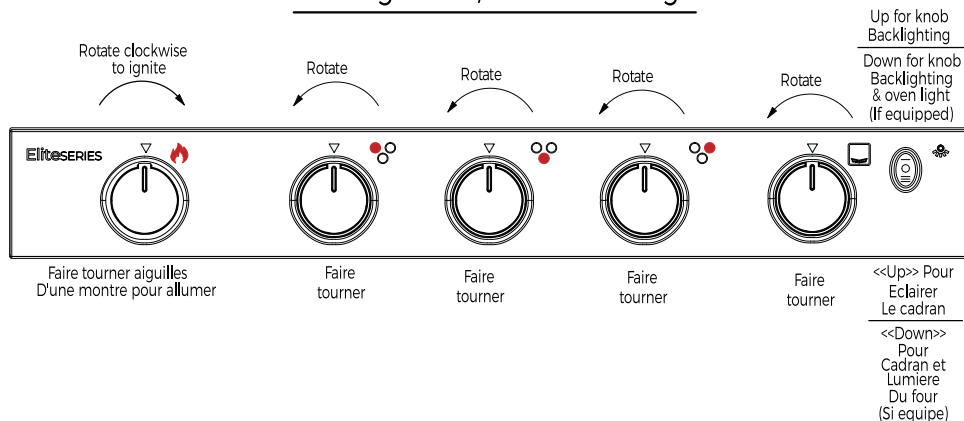
Brûleurs supérieurs


1. Sachez quel bouton contrôle quel brûleur. Assurez-vous toujours que le bon brûleur est allumé.
2. Appuyez sur le bouton et tournez-le complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  sur la position «Lite».
 - a. Vérifiez que l'alimentation en gaz est suffisante avant d'essayer d'allumer le brûleur. La présence d'air dans la conduite de gaz retardera considérablement l'allumage du brûleur. Le brûleur peut s'allumer de manière inattendue lorsque l'air dans la conduite se dégage et est remplacé par du gaz propane. Cet allumage inattendu pourrait vous brûler. De l'air dans les conduites de gaz peut apparaître après le remplissage de la bouteille et/ou du réservoir de gaz du véhicule, pendant et après l'entretien d'autres appareils sur la même conduite de gaz, etc.
 - b. N'essayez pas d'allumer plus d'un brûleur à la fois.


Le brûleur peut être allumé en tournant le bouton piézo dans le sens des aiguilles d'une montre  rapidement. Cela produit une étincelle au niveau du brûleur qui enflamme le gaz.


Si votre modèle se termine par "U", les brûleurs peuvent être allumés en appuyant sur le bouton. Cela produit une étincelle au niveau du brûleur qui enflamme le gaz.

Piezo ignition / Piezo allumage



3. Si un brûleur s'éteint après l'allumage initial ou en raison d'un soufflage accidentel, coupez le gaz en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre  sur «OFF», attendez cinq (5) minutes avant de tenter de rallumer le brûleur. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion.

Si le brûleur s'éteint pendant la cuisson, ou s'il y a une odeur de gaz, toumez le(s) bouton(s) de commande dans le sens des aiguilles d'une montre  sur "OFF". Attendez cinq (5) minutes pour que l'odeur de gaz disparaisse. Si l'odeur de gaz persiste, ne rallumez pas les brûleurs. Voir «Que faire si vous sentez une odeur de gaz» sur la couverture avant de ce manuel.

4. Pour éteindre le(s) brûleur(s), tournez le bouton de commande approprié dans le sens des aiguilles d'une montre  sur «OFF».


AVERTISSEMENT

Assurez-vous que tous les boutons de commande sont sur «OFF» lorsque vous ne cuisinez pas. Quelqu'un pourrait être bralé ou un incendie pourrait se déclarer si un brûleur est accidentellement laissé allumé ou sans surveillance, même si ce n'est que momentanément.


Brûleur du four

REMARQUE: Avant que le brûleur du four ne fonctionne, la veilleuse du four doit être allumée.

1. Veilleuse de four d'éclairage:

- Assurez-vous que TOUTES les vannes sont en position «OFF». Le bouton de commande du four doit être en position «OFF».
- Assurez-vous que l'alimentation principale en gaz est ouverte.
- Ouvrir la porte du four; sentir le gaz - Si vous sentez une odeur de gaz, ARRÊTEZ! Lisez et suivez les instructions au début de votre manuel.
- Si vous ne sentez pas d'odeur de gaz, toumez le bouton sur la position veilleuse , «Push In/Lite Pilot».
- Poussez et tournez le bouton de commande du four dans le sens antihoraire jusqu'à la position «LIGHT».
- Maintenez le bouton de commande du four enfoncé et tournez le bouton d'allumage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la veilleuse du four s'allume.



2. Fonctionnement du brûleur du four:

- Tournez le bouton de commande du four dans  le sens antihoraire jusqu'au réglage désire. Le brûleur du four s'allumera immédiatement et le brûleur du four restera allumé jusqu'à ce qu'il atteigne le réglage désiré. Ensuite, la flamme du brûleur du four diminuera de taille. Ceci est normal pour ce type de thermostat et cette taille de flamme maintiendra une température constante dans le four.

REMARQUE: Le thermostat du four a été calibré en usine et n'est pas réglable sur place.

- Pour la cuisson au gril, centrez la lèchefrite sous la flamme du brûleur du four. Retournez fréquemment les aliments pour assurer un brunissement uniforme.

3. Pour éteindre le brûleur du four:

- Tournez le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  "Pilot On". À cette position, la veilleuse du four restera allumée.
- 4. Pour éteindre la veilleuse du four:
 - Appuyez légèrement sur le bouton et toumez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'a la position  "OFF". A cette position, la veilleuse du four s'éteindra.

AVERTIR


Lorsque le véhicule récréatif n'est pas utilisé ou en déplacement, il est recommandé de couper également l'alimentation en gaz.

Fonctionnement de la lumière (le cas échéant)

1. Pour actionner le rétroéclairage du bouton uniquement, appuyez sur l'interrupteur vers le haut.
2. Pour faire fonctionner le rétroéclairage du bouton et l'éclairage de la cavité du four, appuyez sur l'interrupteur vers le bas.
3. Pour éteindre toutes les lumières, remettez l'interrupteur en position centrale.

Entretien

1. Assurez-vous que toutes les commandes sont sur «OFF» et que la table de cuisson et le four sont froids avant de les nettoyer.
2. Assurez-vous que toutes les surfaces de la table de cuisson, les grilles de brûleur et les brûleurs sont froids avant de nettoyer ou de démonter la table de cuisson.
3. N'utilisez pas de nettoyants pour four, d'eau de javel ou d'antirouille sur la surface de cuisson ou les grilles de brûleur.
4. Nettoyez toutes les surfaces dès que possible après des débordements ou des déversements.
5. N'utilisez que de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les grilles de brûleur, les surfaces de cuisson, les surfaces peintes, les surfaces en porcelaine, les surfaces en acier inoxydable et les articles en plastique de votre cuisinière. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de type acide. N'utilisez pas de nettoyants contenant de l'ammoniaque. Les nettoyants de ce type sont corrosifs et peuvent endommager les composants de la cuisinière.

- 
6. N'utilisez pas de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs. Ils endommageront la surface de cuisson et la finition du four. Utilisez uniquement des tampons à récurer en plastique non abrasifs.
 7. Ne laissez pas d'aliments contenant des acides (tels que du jus de citron ou de tomate ou du vinaigre) rester sur de la porcelaine ou des surfaces peintes. Les acides peuvent enlever la finition brillante.
 8. Ne lavez pas les surfaces de porcelaine chaudes. Laissez ces zones refroidir avant de les nettoyer. Vous pourriez vous brûler ou la porcelaine pourrait se fissurer.
 9. Des piqures et une décoloration se produiront si les déversements sont autorisés à rester pendant une durée quelconque sur l'acier inoxydable.
 10. Ne laissez pas les débordements rester sur les chapeaux des brûleurs. Les bouchons pourraient être tachés de façon permanente si les déversements ne sont pas nettoyés rapidement.
 11. Si l'un des orifices du brûleur ou l'orifice est obstrué, nettoyez soigneusement avec un petit fil ou une aiguille. Assurez-vous de ne pas agrandir les ports. N'utilisez jamais de brosse métallique pour nettoyer les orifices ou l'orifice du brûleur. N'utilisez jamais de brosse qui pourrait «perdre» des poils, qui pourraient se loger dans l'orifice ou les orifices du brûleur et provoquer un incendie ou une explosion.

Pour retirer la grille en fonte et le dessus principal pour l'entretien et le nettoyage

1. Retirez la grille en fonte en la soulevant vers le haut. Veillez à ne pas déloger les ceilllets du haut (un à chaque coin).
2. Saisissez le haut au centre arrière et remontez vers l'arrière. Poussez vers l'arrière du four et soulevez pour retirer du four.

Pour réinstaller

1. Alignez les languettes avant sur le dessus principal avec les fentes du panneau de commande.
2. Appuyez sur l'arrière du dessus principal jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
3. Réinstallez la grille en fonte en alignant les quatre (4) pattes de la grille en fonte avec les quatre (4) ceilllets du haut. Appuyez sur la grille en fonte dans chaque eillet, en faisant attention de ne pas déloger les ceilllets.

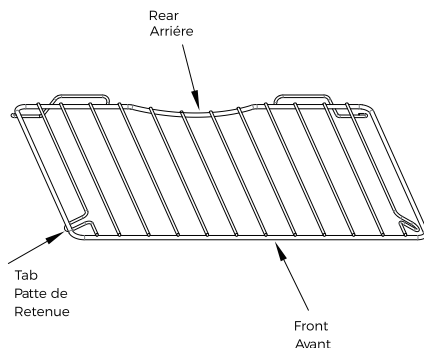
Porte du four

Ne placez pas de poids excessif sur une porte de four ouverte ou ne vous tenez pas debout sur une porte de four ouverte car, dans certains cas, cela pourrait faire basculer la cuisinière, la casser ou endommager la porte au point de rendre son utilisation dangereuse, ou blesser gravement l'utilisateur.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, laissez la vapeur et l'air chaud s'échapper avant d'atteindre le four pour vérifier, ajouter ou retirer des aliments.

Grille du four

Votre cuisinière RV comprend une grille de four avec un choix de deux ou trois positions de grille. La grille du four est conçue avec une position de verrouillage de sécurité pour empêcher la grille de sortir accidentellement complètement du four lorsque vous tirez sur la grille pour ajouter ou retirer des aliments. Le rack comporte également deux onglets pour empêcher le rack de cliqueter pendant le voyage.



AVERTIR

N'essayez pas de changer la position de la grille lorsque le four est chaud.

Retirer: Assurez-vous que la grille est froide. Soulevez l'arrière du rack de sorte que les guides arrière soient au-dessus des supports du rack. Faites ensuite glisser la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle soit retirée du four.

Remplacer: Placez la grille du four dans le four au-dessus des supports de grille. Faites glisser le rack vers l'arrière en vous assurant que les guides avant se trouvent sous les supports du rack. faites glisser le rack jusqu'à ce que les guides arrière se mettent en place sous les supports du rack.

Remplacement de l'ampoule du four

Assurez-vous que le four est froid et que tout le courant est coupé. Dévissez le couvercle en verre de l'ensemble d'éclairage du four. Tirez l'ampoule vers l'avant hors de la douille. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène 10W culot G4, 12VDC, résistante aux hautes températures. Réinstaller la corniche en verre.


Garantie Limitée

Pour effectuer une réclamation sous garantie, appelez le (844) 538-7475. Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle à portée de la main lorsque vous appelez.

Durant la période de	CAMPLUX remplacera
1 an À partir de la date d'achat initial	La totalité ou toute pièce de la table de cuisson style cuisinière pour VR qui s'avère défectueuse en raison d'un vice de matière ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée de un an, CAMPLUX remplacera, à sa seule discrétion, l'appareil. L'appareil de remplacement peut être une unité neuve, une unité remise à neuf ou un certificat de remise pour une unité CAMPLUX neuve.

Ce que CAMPLUX ne garantit pas :

- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats. Si vous rencontrez un problème d'installation, contactez le revendeur ou l'installateur. Vous avez la responsabilité de fournir une installation adéquate pour le raccordement électrique.
- Une défectuosité du produit résultant d'une modification du produit ou d'une utilisation déraisonnable y compris de l'omission d'effectuer un entretien raisonnable et nécessaire.
- La main-d'œuvre nécessaire pour transporter l'appareil à un emplacement où il pourra être accessible aux fins de réparation ou d'entretien par un technicien.
- Le remplacement des fusibles du VR ou le réarmement des disjoncteurs.

- 
- Tout dommage occasionné par une tension d'alimentation électrique inappropriée, un accident, un incendie, une inondation ou d'autres catastrophes naturelles.
 - Les dommages survenus après la livraison.
 - Formation en personne sur les produits.

Exclusion des garanties implicites - Votre seul et unique recours consiste dans la réparation du produit tel que stipulé dans la présente Garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période de un ans ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

Cette garantie limitée est accordée au premier acheteur et à tout propriétaire successif d'un véhicule récréatif personnel ou d'un usage similaire aux États-Unis et au Canada.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.



1(844) 538 - 7475



support@camplux.com



Visit Us: Camplux.com



8350 Patriot Blvd STE B,
North Charleston, SC 29418

