

USER MANUAL

12" / 21" PROPANE GAS RV RANGETOP
RGH12S / RGH12IB / RGH21S / RGH21IB

OPTIONAL COLOUR ► STAINLESS STEEL BLACK



Contents

Safety Information 02-06

Using the Rangetop 06-10

Rangetop 06

Control knob lights 09

Rangetop vents 10

Care and Cleaning 10-12

Rangetop surfaces 10

Exterior surfaces 12

Installation Instructions 13-23

Before you begin 13

Cabinet and counter cutout dimensions 14

Installation clearances 15

Gas and power supply installation locations 17

Rangetop installation 17

Troubleshooting Tips 23

Limited Warranty 24-25



Safety Information

Read All Instructions Before Using the Appliance

Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious 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 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, dealer or gas supplier.

General Safety Instructions

WARNING

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

A window or air vent should be open slightly while using this appliance. Gas flames consume oxygen which must be replaced to assure proper combustion.

- 
- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
 - Have your rangetop installed by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
 - Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your rangetop unless it is specifically recommended in this manual.
 - Your rangetop is shipped from the factory set for use with propane gas. It can not be converted to any other gas.
 - Have the installer show you the location of the rangetop gas shut-off valve and how to turn it off if necessary
 - Be sure all packing materials are removed from the rangetop before operating to prevent ignition of these materials.
 - Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
 -  **CAUTION** - Do not store items of interest to children in cabinets above an rangetop - children climbing on the rangetop to reach items could be seriously injured.
 - Never block the vents (air openings) of the rangetop. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the rangetop to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear, front, and bottom of the rangetop.
 - Use only dry pot holders - moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners or burner grates. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
 - Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
 - Do not allow anyone to climb, stand or hang on the rangetop. They could damage the rangetop or tip it over causing severe injury or death.

 WARNING**Keep flammable materials away from the rangetop**

Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials on a rangetop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the rangetop. Grease on the rangetop may ignite.

 WARNING**In the event of a fire, take the following steps to prevent injury and fire spreading**

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

 WARNING**Rangetop safety instructions**

- Never leave the surface burners unattended. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.

- 
- Always use the “HI” position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
 - When using glass / ceramic cookware, make sure it is suitable for rangetop service; others may break because of sudden change in temperature.
 - To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the rangetop without extending over nearby burners.
 - Do not use a wok. Doing so may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
 - Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the rangetop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the rangetop surfaces, or a potential fire hazard.



WARNING

Fire or explosion hazard

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

Installation must be performed by a qualified installer. Read these instructions completely and carefully.

Installation of this appliance must conform with state and other codes or, in the absence of such codes, with:

In the USA: the Standard for Recreational Vehicles, ANSI/NFPA 1192.

In Canada: CAN/CSA Z-240.4.2-08 Installation Requirements for Propane Appliances and Equipment in Recreational Vehicles.

This range has been design-certified by CSA International according to ANSI Z21.57, latest edition and CAN1-1.16-M79, latest edition.

When installing a gas appliance, the use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use a **NEW** flexible connector.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer instructions.

If an external electrical source is utilized, the appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with state or, in the absence of such codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.



Do not install this product with an air curtain hood or other range hood that operates by blowing air down on the rangetop. This airflow may interfere with operation of the gas burners resulting in fire or explosion hazard.

Proper disposal of your appliance

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

Read and Save These Instructions

Using the Rangetop

Rangetop

Before lighting, confirm all control knobs are in the “OFF” position. Make sure the main gas tank valve is open.

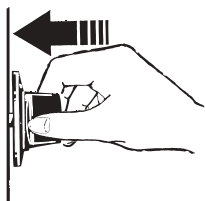
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Cookware should be positioned over the grates and not overhanging the side trim or countertop.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

Lighting the rangetop

 **WARNING** - Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.



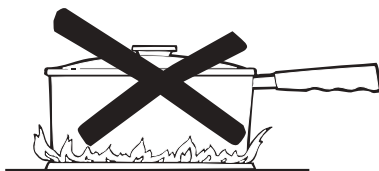
Select a burner and find its control knob. Push and turn the appropriate burner control knob counterclockwise to the “HI” position. Sparking will continue as long as the knob remains pressed. Once the burner is lit, release the knob and rotate to adjust the flame.



Push the control knob in and turn it to the “HI” position.

Selecting a flame size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.

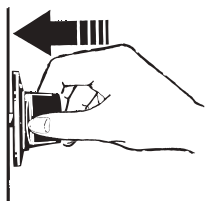


These flames are too large for the pot

Lighting the rangetop manually

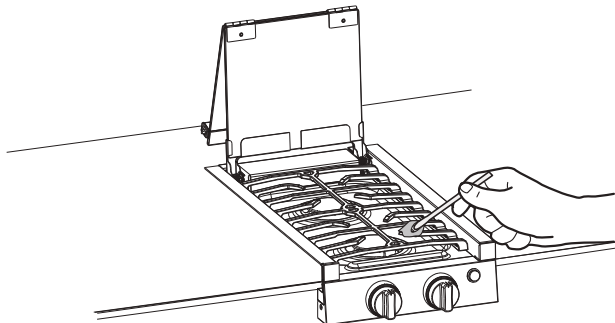
If a rangetop burner fails to ignite, you may light the burner manually by following the steps below:

1. Push and turn the burner control knob counterclockwise to the “HI” position.



Push the control knob in and turn it to the “HI” position.

- 
2. Immediately strike and place a burning long wooden match or a gas lighter near the burner to light.



3. Rotate the burner control knob to adjust the flame level.
4. Repeat steps 1-3 to light the other burner(s) as needed.

If the flame goes out

Immediately turn the control knob to “OFF” position. Wait at least 5 minutes and light the burner again.

Turning off the rangetop

To turn the rangetop burners off, rotate the control knobs clockwise to the “OFF” position. Do not touch or place any objects on the grates until the rangetop has cooled.

Rangetop burner usage

- Do not operate the burner for an extended time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on the rangetop.

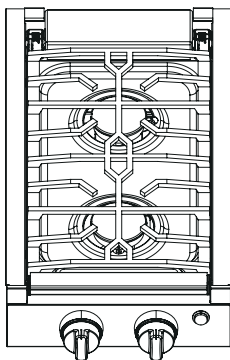
Size cookware appropriately to the flames. Cover your cookware with a lid to bring liquids to a boil faster.

2-burner Model: Both burners are intended for general cooking and simmering.

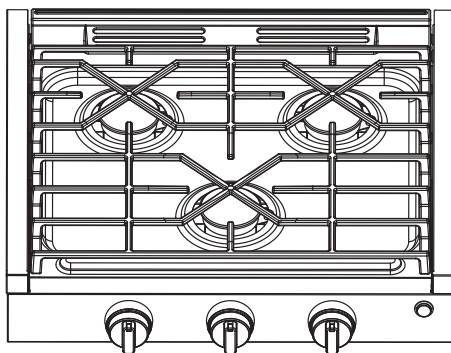
3-burner Model: The rear burners are intended for general cooking and simmering. Use the front burner for larger cookware and faster boiling.

Rangetop grate orientation

The proper install orientation for the grate is as shown.
The grate for the 2-burner model is reversible.

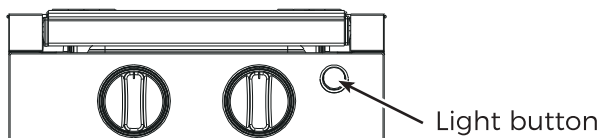


The grate for the 3-burner model has a front and back and must be placed correctly per the image.



Control knob lights

Press the Light button on the control panel to turn on / off the control knob lights. All lights turn on and off together.





Rangetop vents

Never block the vents (air openings) of the rangetop. They provide the air for the inlet and outlet that are necessary for the rangetop to keep cool and operate properly with correct combustion. Never cover the opening with aluminum foil or any other material. Vents are located along the rear, front, and bottom of the rangetop.

Care and Cleaning

Rangetop surfaces

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.

Porcelain enamel rangetop

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the rangetop surface. Clean with mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

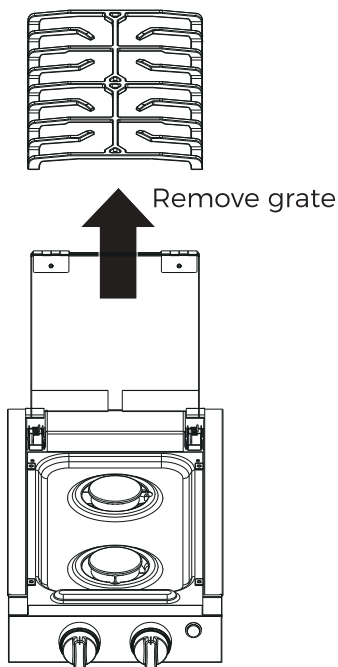
When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature. Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse. Use caution to not spill water into rangetop openings.

Removing the rangetop for cleaning in case of spillage

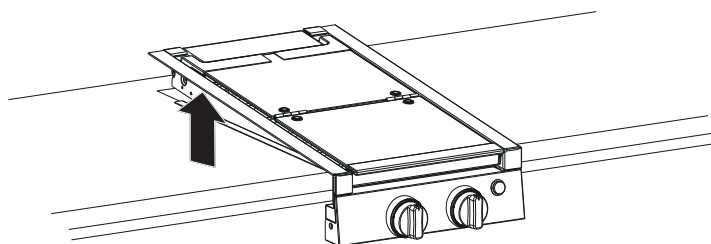


WARNING - Care should be taken to not damage or modify gas tubing and wiring under rangetop. Doing so may result in fire or explosion hazards.

1. Disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel before removing rangetop.
2. Lift up and remove grate from rangetop.



3. Remove the 4 screws on the rangetop with a Phillips screwdriver, then lift up on the rangetop to remove.



4. Clean with a mild soap and water solution with a damp cloth. Rinse with clean water and dry with soft cloth.
5. Place the rangetop back into position and attach with the 4 screws using a Phillips screwdriver.

Burner caps

Wipe burner caps with hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.



Burner heads

Wipe the burner heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the burner openings. Wipe with hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.

NOTE: Do not use steel wool or scouring pads to clean the burner parts as these may clog the openings. The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame. Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

Burner grates

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a solution containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry. **DO NOT** use bleach or rust removers on the rangetop or burner grates.

Exterior surfaces

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the rangetop.

Control knobs

The control knobs may be removed for easier cleaning. Make sure the knobs are in the “OFF” positions and pull them straight off the stems for cleaning. The knobs can be washed with soap and water. Make sure the insides of the knobs are dry before replacing. Replace the knobs in the “OFF” position to ensure proper placement.

Painted rangetop trim

Clean rangetop trim with soap and water or a vinegar and water solution. Do not use commercial oven cleaners, cleaning powders, steel wool or harsh abrasives on any painted surface.

Stainless steel surfaces

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface. To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface. Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser will remove surface rust, tarnish, and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

Installation Instructions

Questions? Visit camplux.com. In Canada, visit camplux.ca.



WARNING

Certain Detection Equipment is Required in Recreation Vehicles per NFPA 1192. Required equipment shall be UL approved for use in recreational vehicles. Install and use equipment in accordance with the manufacturer's instructions.

Smoke Alarm - Section 6.3.1 identifies that all recreational vehicles shall be equipped with a smoke alarm.

Carbon Monoxide Alarm - Section 6.3.2 identifies that all recreational vehicles shall be equipped with a Carbon Monoxide alarm.

Propane Detector - Section 6.3.3 identifies that all recreational vehicles with a propane appliance shall be equipped with a propane detector.

Before you begin

Important - Save these instructions for local inspector's use.

Important - Observe all governing codes and ordinances.

Important - Remove all packing material and literature from rangetop before connecting gas and electrical supply to rangetop.

Important - To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This rangetop has been designed in accordance with the requirements of CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).



WARNING - The rangetop must be completely separated and/or sealed from other air moving or air consuming devices such as but not limited to microwave ovens, furnaces, water heaters, cooling fans, and clothes dryers. Failure to do so will affect the rangetop's combustion air supply by creating either a negative or positive draft.

Note to Installer - Be sure to leave these instructions with consumer.

Note to consumer - Keep these instructions for future reference.

Proper installation is the responsibility of the installer. Product failure due to improper installation is not covered under warranty.

What's in the box

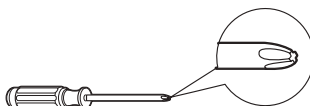
Make sure you have all the following items included in the packaging. If any item is damaged or missing, contact your dealer.

- Rangetop x 1
- Rangetop Grate x 1
- #8-15 x 1" wood screw x 4
- Owner's Manual and Installation Instructions x 1

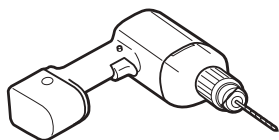
Tools you will need



Adjustable wrench (2)



Phillips screwdriver



Electric drill with 1/8" drill bit



Safety glasses



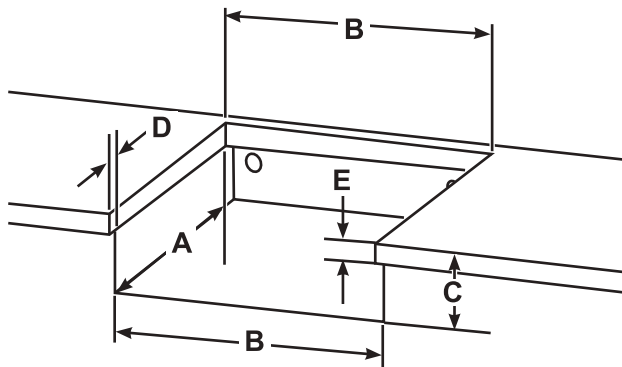
Gloves

Materials you will need

- Pipe joint sealant or UL-approved pipe thread tape with Teflon that resists action of natural and propane gases.
- Liquid leak detector or soapy water.
- Propane supply line with a 3/8" flare female connection.

Cabinet and counter cutout dimensions

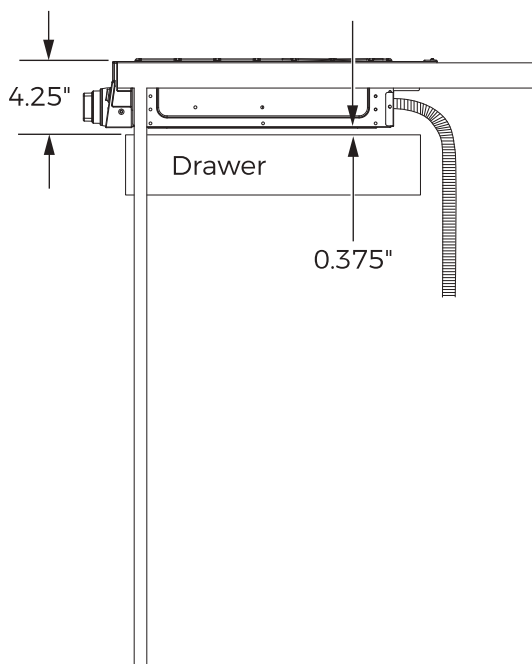
Ensure cabinets and countertop meet the requirements of the table before installing the rangetop.



Model	A (depth)	B (width)	C (height)	D (overhang)	E (thickness)
RGH12S / RGH12IB	19.50"	10.625"	4.125"	1" max	1.625" max
RGH21S / RGH21IB	17.75"	20.25"	4.125"	1" max	1.625" max

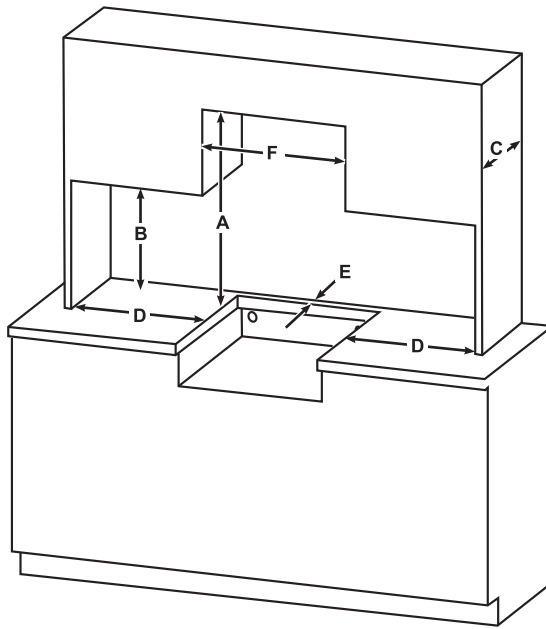
NOTE: There should be an unobstructed vertical gap of 0.25" underneath the rangetop to allow for proper combustion and cooling airflow. Do not block this gap.

NOTE: Allow 0.375" minimum vertical clearance from the rangetop bottom (or 4.25" minimum depth from the countertop) to any combustible surfaces, such as a cabinet drawer.



Installation clearances

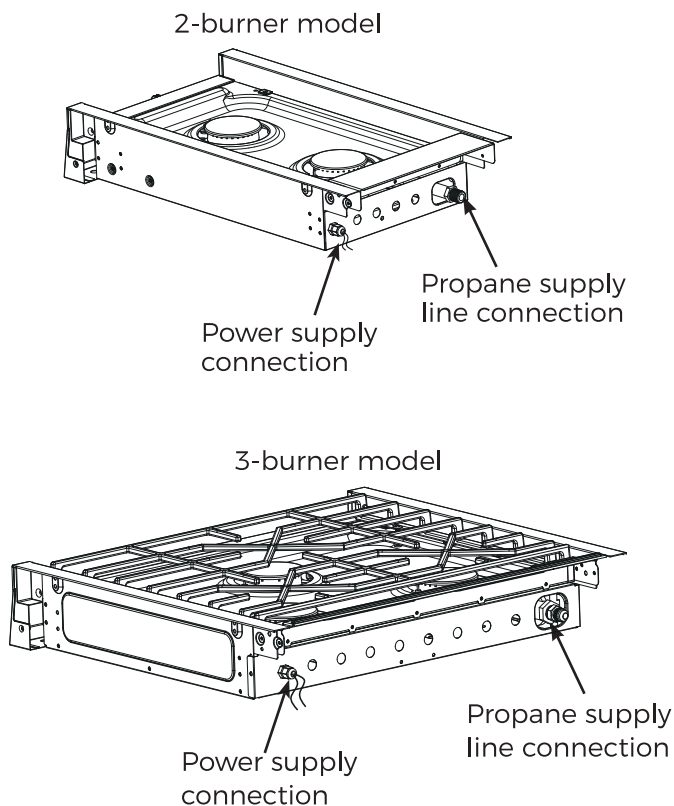
Ensure cabinets and countertop meet the requirements of the table before installing the rangetop.



Model	A	B	C	D	E	F
All Models	30" min.	18" min.	13" max.	2" min.	2" min.	RGH12S/RGH12IB: 10.625" min. RGH21S/RGH21IB: 20.25" min.

- A: Allow 30" minimum vertical clearance between the countertop and combustible construction above the appliance. For alternative vertical clearances, refer to NFPA 1192 Table 5.6.6.5 for hood requirements.
- B: Allow 18" minimum vertical clearance between the countertop and combustible construction to the left and right sides of the appliance.
- C: The maximum allowable depth of overhead cabinets is 13". For overhead cabinet depths exceeding 13", refer to NFPA 1192 Table 5.6.6.5 for hood requirements.
- D: Allow a minimum of 2" of horizontal clearance between the appliance cutout and combustible construction extending from the cooking surface to 18" above the cooking surface.
- E: Allow a minimum of 2" of clearance between adjacent combustible construction and the back of the appliance cutout.
- F: The width of Vertical Clearance A shall not be less than 10.625" for the RGH12S / RGH12IB and 20.25" for RGH21S / RGH21IB.

Gas and power supply installation locations

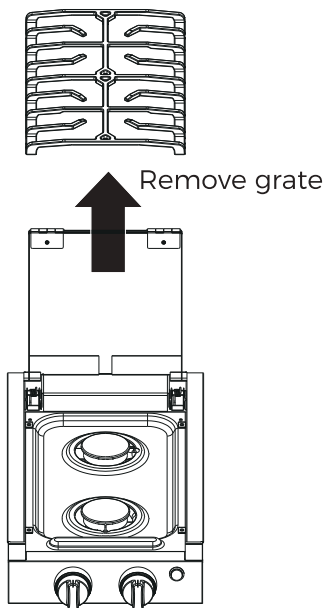


Rangetop installation

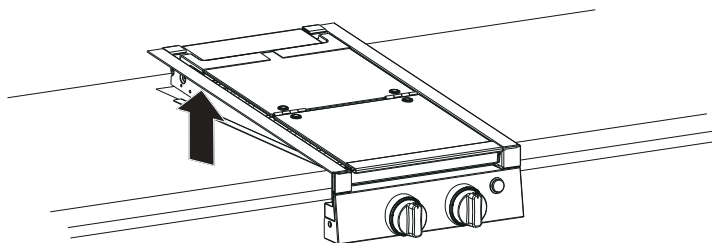
NOTE: Prior to performing installation, wear safety gloves and glasses. Complete the following steps when the cabinet has been prepared according to the dimensions given and the gas line and electrical connections are in place.

1. Rangetop preparation

- Take your rangetop out of the carton and place on a flat surface. Remove the packing materials.
- Lift up and remove grate from rangetop.

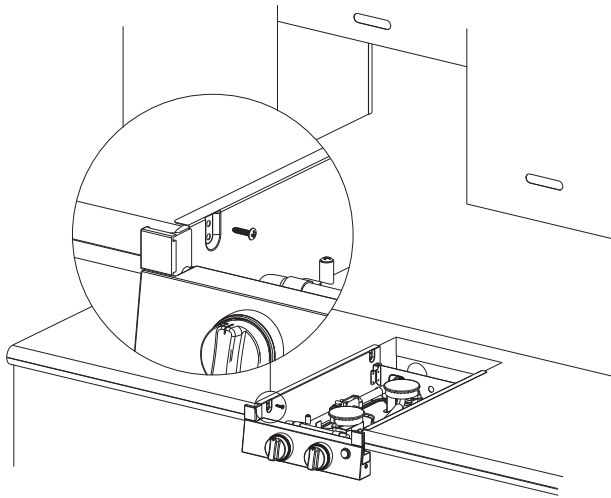


- Remove the 4 screws on the cooktop with a Phillips screwdriver, then lift up on the cooktop to remove.



⚠ WARNING - Care should be taken to not damage or modify gas tubing under rangetop. Doing so may result in fire or explosion hazard.

- Lift the rangetop and set into the cabinet opening. Slide the rangetop back into position.
- Attach the rangetop in the cabinet opening by driving four screws into the countertop. Install 2 screws per side using preferred hole options based on countertop construction. If countertop is wooden, start by drilling pilot holes with a 1/8" drill bit. Drive the 4 provided screws into the holes to attach.



NOTE: There should be an unobstructed vertical gap of 0.25" under the rangetop to allow for proper combustion and cooling airflow. Do not block this gap.

2. Gas supply

⚠ WARNING - Fire Hazard: Do not use a flame to check for gas leaks.

⚠ WARNING - Explosion Hazard: Do not exceed 25 ft-lbs of torque when making gas line connections. Overtightening may crack the pressure regulator resulting in fire or explosion hazard.

⚠ WARNING - Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

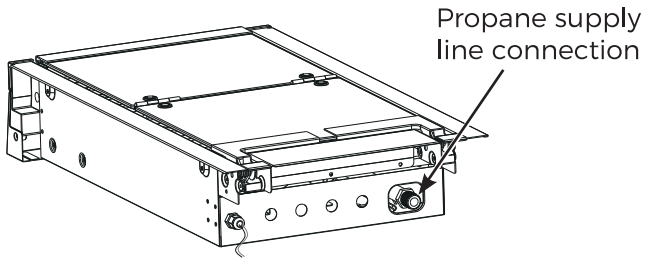
Gas Pressure Regulator

You must use the propane gas pressure regulator supplied with this rangetop. For proper operations, the inlet pressure to the regulator should be as follows:

Minimum pressure: 11" of Water Column

Maximum pressure: 13.8" of Water Column

Connect a propane supply line with a 3/8" Flare Female connection to the regulator in the upper left rear corner of the cabinet.



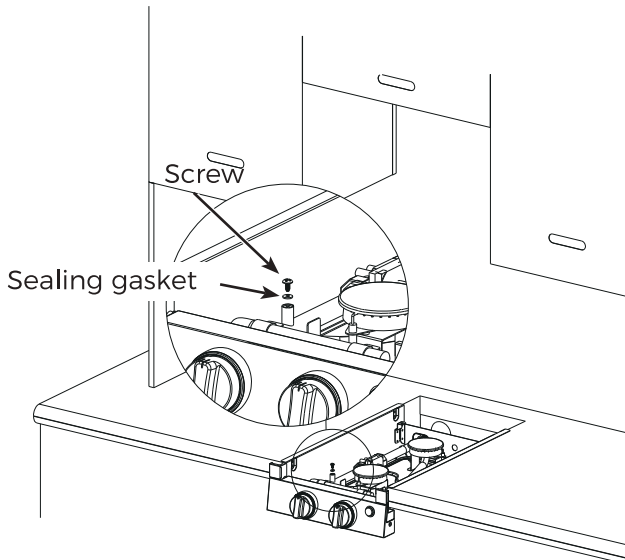
Tighten the gas line to the regulator using 2 wrenches.

IMPORTANT: Leave adequate space around the gas supply pipe in case of bend or damage during installation. Make sure the gas supply pipe cannot contact any moving parts after installed.

When using pressures greater than $\frac{1}{2}$ psi (3.5kPa) to test the gas supply system of the RV, disconnect the rangetop and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using pressures of $\frac{1}{2}$ psi (3.5kPa) or less to pressure test the gas supply system, simply isolate the rangetop from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

3. Pressure check

- Ensure propane gas is turned off on the appliance.
- Remove the screw with the sealing gasket from the pressure test port on the rangetop.



- Using the rubber tube from a pressure check measuring device, slide the rubber tube down over the gas pressure test port. The rubber tube should seal around the pressure test port.
- Turn on the propane gas to the appliance.
- The pressure gauge tester should measure between 10" WC to 13.8" WC.
- Turn off the propane gas to the appliance.
- Remove the rubber tube of the pressure check measuring device.
- Replace the screw with the gasket removed in the step above. Before replacing the screw, inspect the rubber gasket seal for any signs of damage.
- Hand tighten the screw ensuring not damage the seal.

NOTE: Ensure the product is gas leak checked after the pressure check test is completed by also testing the pressure check port screw. If any leaks are detected around the pressure test port screw and sealing gasket, a new one can be purchased. Call CAMPLUX at (844) 538-7475 for a replacement.

4. Leak check

- Make sure all control knobs are in the "OFF" position.
- Apply a gas leak detection liquid to the connections. Any gas leaks will be indicated by bubbles.
- If a gas leak is detected, tighten the loose joint, or connect CAMPLUX service team.

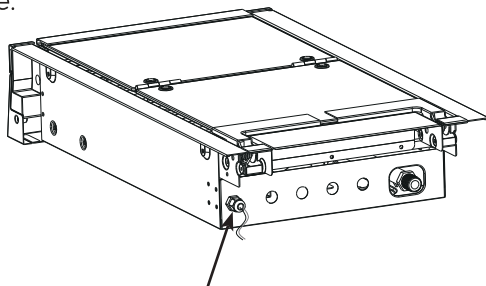
5. Electrical connection



CAUTION Product damage hazard

- Connect to 12V DC service only.
- Connect only to protected circuit fused for not more than 15 Amps.

The power supply wires are located at the top left corner of the rear of the appliance.



Power supply connection

Connect a positive 12V power supply wire to the appliance black 12V wire and a negative 12V power supply wire to the appliance white 12V wire. Maximum current draw is less than 1 amp.

NOTE: Ensure to connect the wires with the correct polarity. Black is “+” and White is “-”. Ensure electrical connections are properly secured.

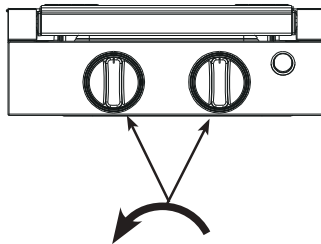
Ensure electrical supply lines are disconnected, or power removed at the main fuse or circuit breaker panel, before servicing the appliance.

6. Replace rangetop

Place the rangetop back into position and attach with the 4 screws, removed in Step 1, using a Phillips screwdriver.

7. Test rangetop burners

- Select a burner and find its control knob. Push and turn the appropriate burner control knob counterclockwise to the “HI” position.



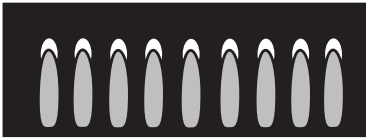
Turn burner control knob counterclockwise

Sparking will continue as long as the knob remains pressed. Continue pressing the knob until the flame is lit. If air is in the supply line, it may take up to a minute for the air to purge and the burner to light. Once the burner is lit, release the knob.

- The flame may burn yellow for a few seconds, then it should turn blue. If the burner continues to burn mostly or completely yellow, see “Troubleshooting” or contact a qualified service technician.
- Rotate the burner control knob counterclockwise to “LO”. Make sure that the flame completely surrounds the burner. There should be a flame at the burner ports and no air gap between the flame and the burner. If the burner does not meet this criteria, see “Troubleshooting” or contact a qualified service technician.
- Repeat these steps to test each burner.

8. Flame quality

The burner flames for the rangetop burners should be blue with yellow tips. Long, bright yellow flames are not normal. Normal flames may show signs of an orange tint when well heated or signs of flickering orange due to particles in the gas or air.



Troubleshooting Tips

Before you call for service

Problem	Possible Cause/Solution
Surface burners do not light or do not light fully.	Ensure all gas supply valves and propane tank valve are opened.
	Ensure knob is pressed and set to the "HI" position. You should hear sparking.
	Gas pressure is either too low or too high.
	Burner ports or igniter are dirty. Refer to "Burner Heads" in the Care and Cleaning section.
	Moisture is present on the burner. With burner off and cool, dry burner thoroughly.
Flames are completely or mostly yellow or orange.	Normal flames may show signs of an orange tint when well heated or signs of flickering orange due to dust particles in the gas or air.
	Gas pressure is too low.
	Burner ports are dirty. Refer to "Burner Heads" in the Care and Cleaning section.
Knob backlighting does not turn on when light button is pressed.	Ensure unit is connected to 12VDC. See "Electrical Connection" in the Installation Instructions.
	LED board or switch needs to be replaced. Contact CAMPLUX for service.



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 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 years 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

TABLE DE CUISINIÈRE POUR VR AU GAZ PROPANE 12" / 21"
RGH12S / RGH12IB / RGH21S / RGH21IB

COULEUR EN OPTION ► ACIER INOXYDABLE BLACK



Contenu

Consignes de sécurité	02-07
Utilisation de la table de cuisson	07-11
Table de cuisson	07
Boutons de commande	11
Événements de la table de cuisson	11
Entretien et nettoyage	11-14
Surfaces de la table de cuisson	11
Surfaces extérieures	13
Instructions d'installation	14-26
Avant de commencer	15
Dimensions des découpes d'armoire et de comptoir	16
Dégagements pour l'installation	17
Emplacements des connexions de gaz et d'alimentation électrique.....	19
Installation de la table de cuisson	19
Conseils de dépannage	27
Garantie limitée	28-29



Consignes de sécurité

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil

Veuillez lire toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. L'omission d'observer ces consignes peut poser un risque d'incendie, de choc électrique, des blessures graves ou mortelles.

AVERTISSEMENT

L'omission d'observer intégralement les informations de ce manuel peut poser un risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages à la propriété et des blessures graves ou mortelles.

- Abstenez-vous d'entreposer et d'utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet électroménager ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ
 - N'allumez aucun appareil.
 - Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez aucun téléphone dans votre véhicule récréatif.
 - Faites sortir tous les occupants du véhicule récréatif.
 - Fermez le ou les robinets des réservoirs de gaz ou celui de l'alimentation en gaz principale.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz pour des directives.
 - Si vous ne pouvez pas joindre le fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.
- Faites vérifier le système de gaz et réparer la source de la fuite par un personnel compétent en la matière : technicien, fournisseur de services, fabricant, concessionnaire ou fournisseur de gaz.

Consignes de sécurité générales

 WARNING

Empoisonnement au dioxyde de carbone: N'utilisez JAMAIS cet électroménager comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Autrement cela pourrait occasionner un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone et de surchauffe du four. Une fenêtre ou une grille d'aération doit être légèrement ouverte pendant l'utilisation de cet appareil ménager. Les flammes de gaz consomment l'oxygène qui doit être remplacée pour assurer une combustion adéquate.

- Utilisez cet électroménager aux fins auxquelles il est fait mention dans ce manuel d'utilisation.
- Faites installer votre table de cuisson par un installateur qualifié en conformité avec les instructions d'installation fournies.
- Tout réglage, entretien ou toute réparation doivent être effectués seulement par un installateur ou un technicien qualifiés en matière au gaz. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la table de cuisson sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre table de cuisson est configurée pour le gaz propane lorsqu'elle quitte l'usine. Elle ne peut pas être convertie pour un autre type de gaz.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz de la cuisinière et comment le fermer en cas de besoin.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré de la table de cuisson avant l'utilisation afin de prévenir l'inflammation de ce matériel.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'électroménager est en cours d'utilisation. On ne devrait jamais leur permettre de grimper, s'asseoir ou se tenir sur quelque partie de l'électroménager que ce soit.
-  **ATTENTION** - Ne rangez pas des articles qui attirent les enfants dans des armoires au-dessus d'une table de cuisson, un enfant qui grimpe sur la table de cuisson pour atteindre un article peut se blesser gravement.
- N'obstruez jamais les événements (orifices d'air) de la table de cuisson. Ils procurent les entrées et les sorties d'air qui sont nécessaires au bon fonctionnement du four grâce à une combustion adéquate. Les orifices d'air sont situés à l'arrière, l'avant et dans le bas de la table de cuisson.
- Utilisez uniquement des mitaines de four sèches, le contact de mitaines humides ou mouillées sur des surfaces très chaudes peut causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les mitaines toucher les brûleurs ou la grilles des brûleurs. N'utilisez pas une serviette ou un autre linge volumineux à la place de mitaines de four.

- 
- Ne chauffez pas des contenants d'aliments non ouverts. La pression accumulée peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
 - Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou s'accrocher à la table de cuisson. Cela pourrait endommager la table de cuisson, ou la faire basculer et occasionner des blessures graves ou mortelles.

AVERTISSEMENT

Gardez les matières inflammables à distance de la table de cuisson

L'omission de prendre cette précaution peut causer un incendie ou une blessure corporelle.

- Ne pas ranger ni utiliser de matériaux inflammables sur une table de cuisson, y compris le papier, le plastique, les mitaines de four, le linge de maison, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies, l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez l'électroménager. Ces vêtements peuvent prendre feu au contact de surfaces chaudes et causer des brûlures graves.
- Ne laissez pas la graisse de table de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans ou à proximité de la cuisinière. La graisse sur la table de cuisson peut prendre feu.

AVERTISSEMENT

Dans l'éventualité d'un incendie, prenez les mesures suivantes afin de prévenir les blessures et la propagation du feu

- Ne versez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne prenez jamais une casserole en flammes. Éteignez les commandes off. Étouffez une casserole en flammes sur un brûleur de surface en la recouvrant complètement avec un couvercle bien ajusté, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse polyvalent.



AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité relatives à la table de cuisson

- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance. Les aliments, en particulier s'ils sont huileux, peuvent s'enflammer et propager le feu dans les armoires environnantes.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lors d'une friture. De l'huile chauffée au-delà du point de fumée peut s'enflammer et propager le feu dans les armoires environnantes. Dans la mesure du possible, utilisez un thermomètre à graisse long pour mesurer la température de l'huile.
- Afin d'éviter les débordements d'huile qui prennent feu, utilisez une quantité minimale d'huile si la casserole est peu profonde et évitez de cuire des aliments congelés qui contiennent une quantité de glace excessive.
- Utilisez une casserole de taille appropriée et évitez les casseroles instables ou qui basculent facilement. Choisissez des récipients qui correspondent à la taille du brûleur. Les flammes du brûleur doivent être réglées de façon qu'elles ne s'étendent pas au-delà du fond de la casserole. Des flammes excessives peuvent constituer un danger.
- Utilisez toujours la position "HI" (haut) lorsque vous allumez les brûleurs du dessus et assurez-vous qu'ils se sont vraiment allumés.
- Si vous utilisez une batterie de cuisine en verre ou céramique, assurez-vous qu'elle convient à un usage sur table de cuisson; certaines peuvent casser à cause d'un changement de température soudain.
- Pour réduire la probabilité de brûlures, de débordements et d'embrasement de matières inflammables, la poignée du récipient doit être tournée vers le centre de la table de cuisson sans la placer au-dessus des brûleurs environnants.
- N'utilisez pas un wok. Autrement cela pourrait emprisonner la chaleur et bloquer l'air au brûleur d'où un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir la grille des brûleurs ou doubler une partie quelconque de la table de cuisson. Autrement cela pourrait occasionner un empoisonnement au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces de la table de cuisson ou un risque d'incendie.

 AVERTISSEMENT**Risque d'incendie ou d'explosion**

L'omission d'observer intégralement les informations de ce manuel peut poser un risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages à la propriété et des blessures graves ou mortelles.

Toute réparation doit être effectuée par un installateur qualifié.

Veuillez lire ces instructions attentivement et en totalité. L'installation de cet électroménager doit satisfaire les codes nationaux et locaux ou, en l'absence de tels codes :

Aux États-Unis : La norme ANSI/NFPA 1192 relative aux véhicules récréatifs.

Au Canada : La norme CAN/CSA Z-240.4.2-08, Exigences relatives à l'installation des appareils et de l'appareillage au propane dans les véhicules de camping.

La conception de cette cuisinière a été certifiée par CSA International conformément à la norme ANSI Z21.57, dernière édition, et CAN1-1.16-M79, dernière édition.

Lors de l'installation d'un électroménager au gaz, l'utilisation de vieux raccords flexibles peut causer des fuites de gaz et des blessures corporelles. Utilisez toujours un raccord flexible NEUF.

Les tests d'étanchéité de l'électroménager doivent être exécutés selon les instructions du fabricant.

Si une source électrique extérieure est utilisée, l'électroménager, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes provinciaux et locaux ou, en l'absence de tels codes, au Code national de l'électricité.

N'installez pas ce produit avec une hotte à rideau d'air ou une autre hotte qui fonctionne en soufflant de l'air sur la table de cuisson. Cette projection d'air peut gêner le fonctionnement des brûleurs au gaz et poser un risque d'incendie ou d'explosion.



Mise au rebut adéquate de votre électroménager

Recyclez ou mettez votre électroménager au rebut conformément aux réglementations fédérales et locales. Communiquez avec les autorités locales compétentes pour la mise au rebut écologique de votre électroménager.

Lisez et conservez ces instructions

Utilisation de la table de cuisson

Table de cuisson

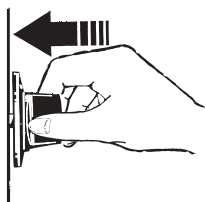
Avant l'allumage, vérifiez que tous les boutons de commande sont dans la position d'arrêt (OFF). Assurez-vous que le robinet de gaz principal est ouvert.

- Ne faites pas fonctionner le brûleur durant une longue période sans récipient de cuisson sur la grille du brûleur. Le fini de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans récipient pour absorber la chaleur.
- Le récipient de cuisson doit être placé au-dessus des grilles des brûleurs et ne pas dépasser la garniture latérale ou le dessus du comptoir.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant d'y placer votre main, une mitaine de four ou des agents nettoyants.

Allumage de la table de cuisson

 **AVERTISSEMENT** - Il faut utiliser les brûleurs uniquement lorsqu'ils sont recouverts d'un récipient de cuisson. Les flammes de brûleur non recouvertes par un récipient de cuisson présentent un risque d'incendie ou d'inflammation de vêtement. Ne laissez jamais les flammes dépasser des côtés du récipient. L'omission d'observer cette directive peut occasionner des blessures graves.

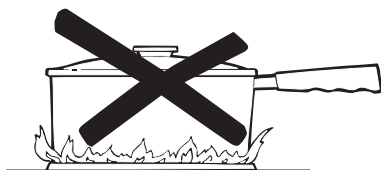
Sélectionnez un brûleur et trouvez son bouton de commande. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "HI". L'émission d'étincelles se poursuit tant que le bouton reste enfoncé. Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton et tournez-le pour régler la flamme.



Poussez le bouton de commande et tournez-le jusqu'à la position "HI".

Sélection de la taille de flamme

Regardez la flamme, et non le bouton, lorsque vous réglez la chaleur. Si vous désirez un chauffage rapide, la taille de la flamme doit correspondre à la taille du récipient de cuisson que vous utilisez. Des flammes plus grandes que le bas du récipient ne chaufferont pas plus rapidement et elles peuvent s'avérer dangereuses.

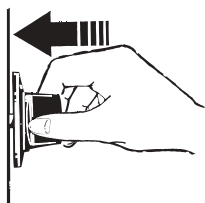


Ces flammes sont trop grandes pour le pot

Ces flammes sont trop grandes pour le récipient

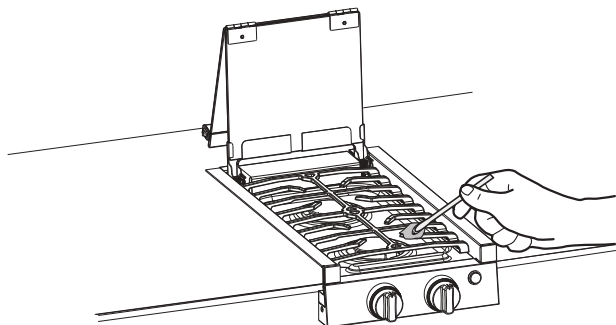
Si un brûleur de la table de cuisson n'arrive pas s'allumer, vous pouvez l'allumer manuellement en suivant les étapes ci-dessous :

1. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens contraire des aiguilles jusqu'à la position "HI" (haut).



Poussez le bouton de commande et tournez-le à la position "HI".

2. Allumez et placez immédiatement une longue allumette en bois ou un briquet à gaz près du brûleur pour l'allumer.



3. Tournez le bouton de commande du brûleur pour régler le niveau de la flamme.
4. Répéter les étapes 1 à 3 pour allumer d'autres brûleurs si nécessaire.

Si la flamme s'éteint

Tournez immédiatement le bouton de commande jusqu'à la position d'arrêt "OFF". Attendez au moins 5 minutes et allumez le brûleur de nouveau.

Extinction de la table de cuisson

Pour éteindre les brûleurs de la table de cuisson, tournez les boutons de commande dans le sens des aiguilles jusqu'à la position "OFF". Abstenez-vous de toucher ou placer tout objet sur les grilles des brûleurs avant que la table de cuisson ne se soit refroidie.

Usage des brûleurs de la table de cuisson

- Ne faites pas fonctionner le brûleur durant une longue période sans récipient de cuisson sur la grille du brûleur. Le fini de la grille peut se décolorer ou s'écailler sans récipient pour absorber la chaleur.
- Ne tentez pas de démonter un brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Vous risquez d'endommager le produit.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de placer votre main, une mitaine de four ou des agents nettoyants sur la table de cuisson.

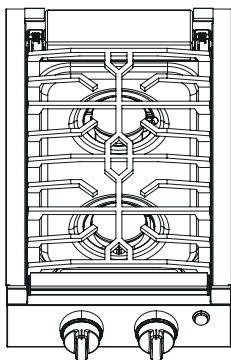
Utilisez un récipient de cuisson dont la taille correspond aux flammes. Recouvrez votre récipient de cuisson d'un couvercle pour faire bouillir plus rapidement les liquides.

Modèle à 2 brûleurs : Les deux brûleurs sont destinés à la cuisson générale et au mijotage.

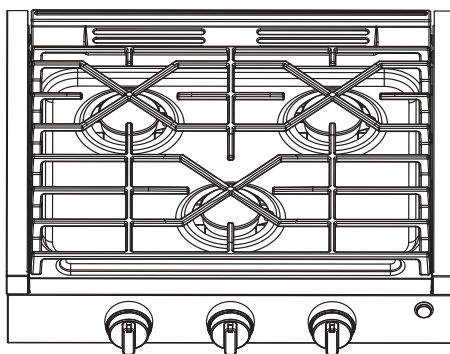
Modèle à 3 brûleurs : Les brûleurs arrière sont destinés à la cuisson générale et au mijotage. Utilisez le brûleur avant pour les récipients plus grands et pour faire bouillir plus rapidement.

Orientation des grilles des brûleurs

L'orientation appropriée des grilles des brûleurs est illustrée ci-contre. La grille du modèle à 2 brûleurs est réversible.

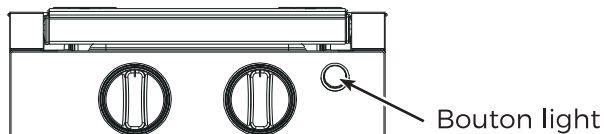


La grille du modèle à 3 brûleurs doit être placée correctement selon l'image car l'avant diffère de l'arrière.



Éclairage des boutons de commande

Pressez le bouton Light (éclairage) sur le panneau de commande pour activer ou désactiver l'éclairage du four et des boutons de commande. Toutes les lumières s'allument et s'éteignent ensemble.



Événements de la table de cuisson

N'obstruez jamais les événements (orifices d'air) de la table de cuisson. Ils procurent l'entrée et la sortie d'air nécessaires pour refroidir la table de cuisson et procurer la combustion nécessaire au bon fonctionnement. Ne recouvrez jamais ces orifices avec du papier d'aluminium ou tout autre matériel. Les événements sont situés à l'arrière, l'avant et dans le bas de la table de cuisson.

Entretien et nettoyage

Surfaces de la table de cuisson

Assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (OFF) et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.

Table de cuisson en émail vitrifié

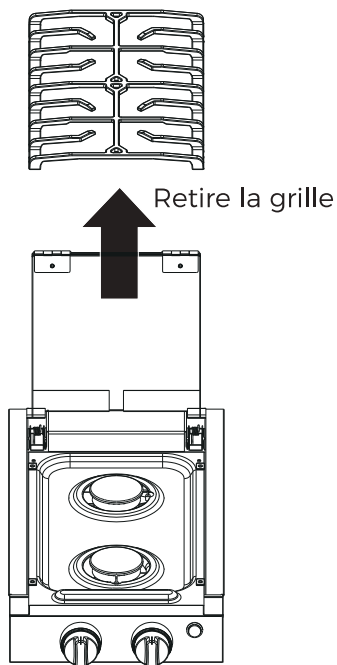
N'utilisez pas des nettoyeurs pour le four, des nettoyeurs abrasifs, des nettoyeurs liquides corrosifs, de la laine d'acier, des tampons à récurer en plastique ou des poudres de nettoyage sur la surface de la table de cuisson. Nettoyez à l'aide d'une solution savonneuse douce ou d'une solution 50/50 d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux.

Assurez-vous que les surfaces sont à température ambiante lorsque vous les nettoyez. Les renversements de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et de liquides d'arrosage contenant des acides peuvent causer de la décoloration et doivent être essuyés dès que les surfaces chaudes se refroidissent, puis nettoyez et rincez. Veillez à ne pas renverser d'eau dans les orifices de la table de cuisson.

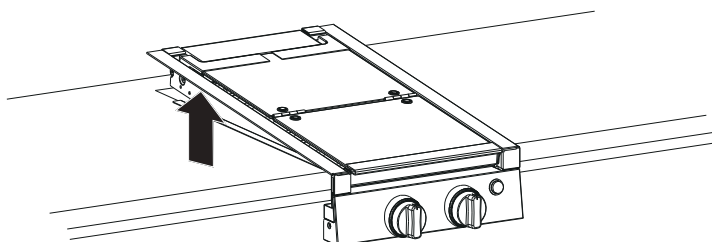
Retrait de la table de cuisson en cas de renversement

⚠ AVERTISSEMENT - Prenez soin de ne pas endommager ou modifier la tuyauterie de gaz et le câblage électrique sous la table de cuisson. Autrement cela pourrait entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.

1. Débranchez l'alimentation depuis le fusible ou le disjoncteur principal du panneau électrique avant de retirer la table de cuisson.
2. Soulevez et retirez la grille des brûleurs de la table de cuisson.



3. Retirez les 4 vis sur la table de cuisson à l'aide d'un tournevis à pointe cruciforme, puis soulevez la table de cuisson pour la retirer.



- 
4. Nettoyez avec un linge imbibé d'une solution d'eau savonneuse douce. Rincez à l'eau claire et séchez avec linge doux.
 5. Remplacez la table de cuisson dans sa position initiale et réinstallez les 4 vis avec le même tournevis.

Chapeaux des brûleurs

Essuyez les chapeaux de brûleur avec une solution d'eau savonneuse chaude et rincez à l'eau claire. Vous pouvez récurer les particules alimentaires cuites avec un tampon en plastique.

Têtes des brûleurs

Essuyez les têtes de brûleur régulièrement, en particulier lors de débordements salissants qui pourraient obstruer les orifices. Essuyez avec un linge imbibé d'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire. Pour les taches récalcitrantes, utilisez une brosse à poils en plastique.

REMARQUE : N'utilisez pas de laine d'acier ou des tampons à récurer pour nettoyer les parties de brûleur car ils peuvent obstruer les orifices. Les orifices dans les têtes de brûleur doivent être propres en tout temps afin d'obtenir une flamme uniforme et sans obstructions. Des orifices ou des électrodes de brûleur obstrués ou sales empêchent le brûleur de fonctionner correctement.

Grille des brûleurs

La grille des brûleurs doit être lavée avec de l'eau savonneuse chaude et rincée à l'eau claire. Pour amollir les résidus alimentaires cuits, placez la grille, durant plusieurs heures, dans une solution qui contient 1/4 de tasse d'ammoniac. Frottez ensuite la grille avec un tampon à récurer en plastique trempé dans l'eau savonneuse chaude. Rincez à fond et séchez. N'utilisez PAS de javellisant ou d'antirouille sur la table de cuisson ou la grille des brûleurs.

Surfaces extérieures

Assurez-vous que toutes les commandes sont fermées "OFF" et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la table de cuisson.



Boutons de commande

Les boutons de commande sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Assurez-vous que les boutons sont dans la position d'arrêt "OFF" et tirez-les de leur arbre en ligne droite pour les nettoyer. Vous pouvez laver les boutons avec du savon et de l'eau. Assurez-vous de bien sécher l'intérieur des boutons avant de les replacer. Remplacez les boutons dans la position "OFF" pour assurer leur bonne orientation.

Garniture peinte de la table de cuisson

Nettoyez la garniture de la table de cuisson avec de l'eau et du savon ou une solution d'eau et de vinaigre. N'utilisez pas des nettoyeurs pour four du commerce, des nettoyeurs en poudre, de la laine d'acier ou des abrasifs durs sur une surface peinte.

Surfaces en acier inoxydable

N'utilisez pas de tampon à récurer en acier car ils rayeront la surface. Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez une eau tiède savonneuse ou un nettoyant ou poli pour acier inoxydable. Frottez toujours la surface dans la direction du grain. Suivez les instructions du fabricant du nettoyant pour acier inoxydable. Les nettoyants qui contiennent de l'acide oxalique tels que Bar Keepers Friend Soft Cleanser vont éliminer la rouille, le ternissement et les petites taches. Utilisez uniquement un nettoyant liquide exempt d'abrasif et frottez dans la direction des lignes de brosse à l'aide d'une éponge douce et humide.

Instructions d'installation

Des questions? Visitez camplux.com. Au Canada, visitez camplux.ca.

AVERTISSEMENT

Certains appareils de détection sont requis dans les véhicules récréatifs, selon la norme 1192 de la NFPA. L'équipement requis doit être approuvé pour l'usage intérieur des véhicules récréatifs par la UL. Installez et utilisez un tel équipement conformément aux instructions du fabricant.

Détecteur de fumée - Le chapitre 6.3.1 indique que tous les véhicules récréatifs doivent être équipés d'un détecteur de fumée.



Détecteur de fumée - Le chapitre 6.3.1 indique que tous les véhicules récréatifs doivent être équipés d'un détecteur de fumée.

Détecteur de gaz propane - Le chapitre 6.3.3 indique que tous les véhicules récréatifs doivent être équipés d'un détecteur de gaz propane.

Avant de commencer

Important - Conservez ces instructions à l'usage de l'inspecteur local.

Important - Observez tous les codes et règlements en vigueur.

Important - Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation du four avant de raccorder les alimentations en électricité et en gaz sur la table de cuisson.

Important - TAssurez-vous, auprès de votre entrepreneur ou votre fournisseur d'armoires, que les matériaux utilisés n'endommageront pas vos armoires par décoloration, délaminage ou autrement. La conception de ce four a été réalisée conformément aux exigences des organismes de certification CSA International relatives à une température maximale admissible de 194 °F (90 °C) pour les armoires en bois.

 **AVERTISSEMENT** - La table de cuisson doit être complètement séparée et/ou scellée par rapport aux autres dispositifs de circulation ou de consommation d'air tels que (mais sans s'y limiter) fours à micro-ondes, générateurs d'air chaud, chauffe-eau, ventilateurs de refroidissement et sécheuses. Le non-respect de cette consigne aura un impact sur l'alimentation en air de combustion de la table de cuisson en créant un courant d'air négatif ou positif.

Note à l'installateur - Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.

Note au consommateur - Conservez ces instructions pour référence ultérieure.

L'exactitude de l'installation est la responsabilité de l'installateur.

La garantie ne couvre pas les défauts du produit causés par une installation incorrecte.

Qu'y a-t-il dans la boîte?

Assurez-vous d'avoir tous les articles suivants dans l'emballage. Si un article est endommagé ou manquant, contactez votre concessionnaire.

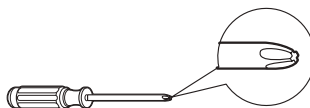
- Table de cuisson x 1

- Grille de table de cuisson x 1
- Vis à bois no 8-15 x 1 po x 4
- Manuel de l'utilisateur et instructions d'installation x 1

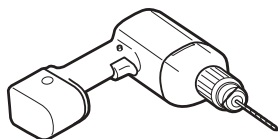
Outils dont vous aurez besoin



Clé réglable (2)



Tournevis à pointe cruciforme



Perceuse électrique
avec foret 1/8 po



Lunettes de protection



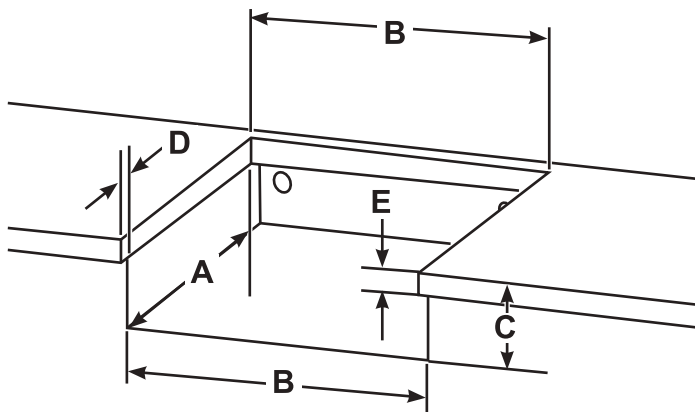
Gants

Matériel dont vous aurez besoin

- Scellant à joints pour tuyaux, ou ruban à joints pour tuyaux approuvé UL avec Teflon qui résiste à l'action des gaz naturel et propane.
- Détecteur de fuite liquide ou eau savonneuse.
- Tuyau d'alimentation en propane avec raccord évasé femelle 3/8 po

Dimensions des découpes d'armoire et de comptoir

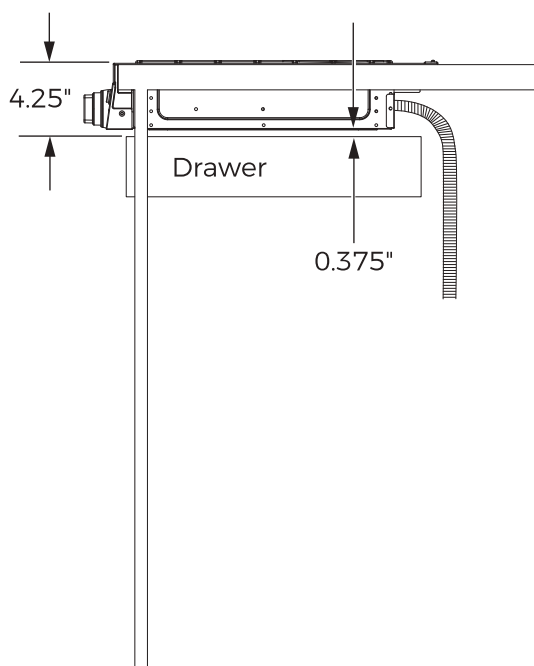
Assurez-vous que l'armoire et le comptoir satisfont les exigences du tableau avant d'installer le four de cuisinière.



Modèle	A (prof.)	B (Larg.)	C (Haut.)	D (surplomb)	E (épais.)
RGH12S / RGH12IB	19,50 po	10,625 po	4,125 po	1 po max	1,625 po max
RGH21S / RGH21IB	17,75 po	20,25 po	4,125 po	1 po max	1,625 po max

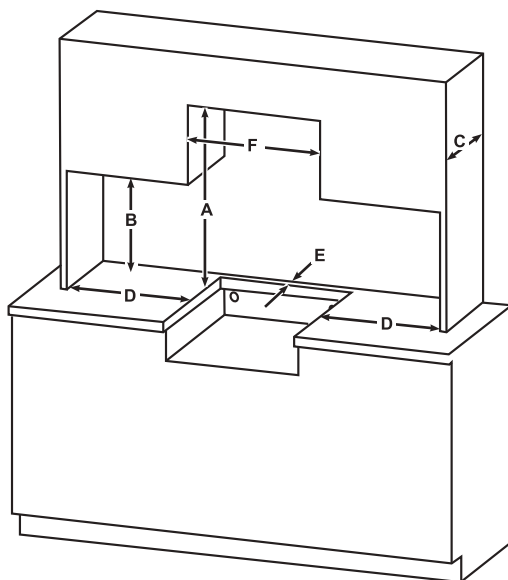
REMARQUE : Il doit y avoir un espace vertical dégagé de 0,25 po sous la table de cuisson pour permettre une combustion et une circulation d'air de refroidissement corrects. Ne pas bloquer cet espace.

REMARQUE : Laissez un dégagement vertical minimum de 0,375 po entre le bas de la table de cuisson de cuisson (ou une profondeur minimum de 4,25 po depuis le comptoir) et toutes les surfaces combustibles, par exemple un tiroir d'armoire.



Dégagements pour l'installation

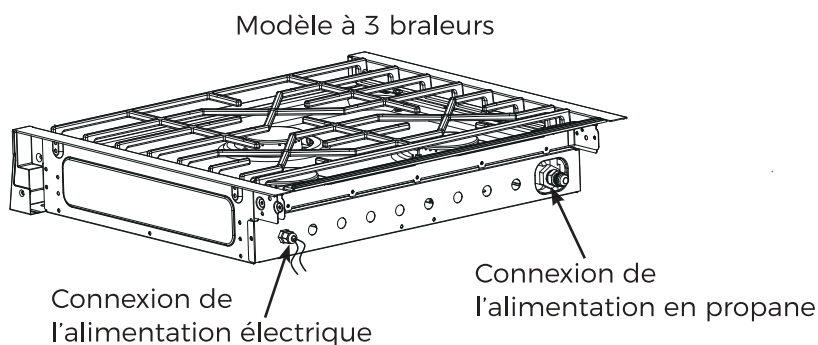
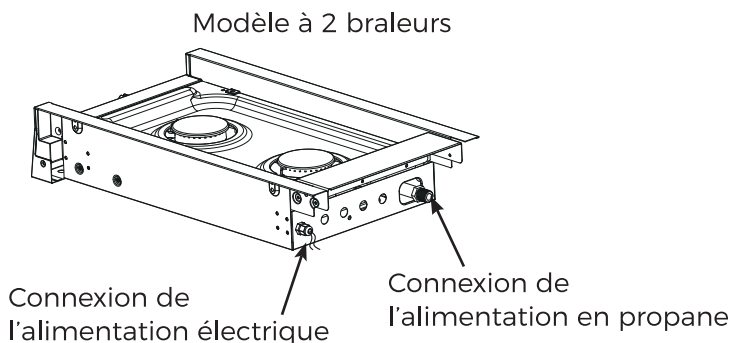
Assurez-vous que l'armoire et le comptoir satisfont les exigences du tableau avant d'installer le table de cuisson.



Modèles	A	B	C	D	E	F
Tous les modèles	30 po min.	18 po min.	13 po max.	2 po min.	2 po min.	RGH12S/RGH12IB: 10,625" min. RGH12S/RGH12IB: 20,25" min.

- A : Laissez un dégagement vertical minimum de 30 po entre le dessus de comptoir et la construction au-dessus de l'appareil ménager. Pour d'autres espaces verticaux alternatifs, consultez la norme 1192 de la NFPA, le tableau 5.6.6.5 pour connaître les exigences de la hotte.
- B : Laissez un dégagement vertical minimum de 18 po entre le dessus de comptoir et la construction combustible à la gauche et la droite de l'appareil.
- C : La profondeur admissible maximale des armoires du dessus est de 13 po. Si la profondeur de l'armoire supérieure est de plus de 33 cm (13 po), consultez la norme 1192 de la NFPA, le tableau 5.6.6.5 pour connaître les exigences de la hotte.
- D : Laissez un dégagement horizontal minimum de 2 po entre la découpe de l'appareil et la construction combustible qui s'étend de la surface de cuisson jusqu'à 18 po au-dessus.
- E : Laissez un dégagement minimal de 2 po entre la construction combustible adjacente et l'arrière de la découpe de l'appareil.
- F : La largeur du dégagement vertical A ne doit pas être inférieure à 10,625" for the RGH12S / RGH12IB and 20,25" for RGH21S/RGH21IB.

Emplacements des connexions de gaz et d'alimentation électrique

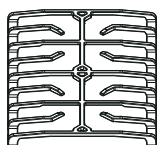


Installation de la table de cuisson

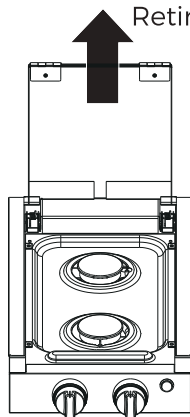
REMARQUE : Avant de commencer l'installation, portez des gants et des lunettes de protection. Avant de réaliser les étapes suivantes, l'enceinte doit être découpée aux dimensions prescrites et les alimentations électrique et en gaz doivent être en place.

1. Préparation de la table de cuisson

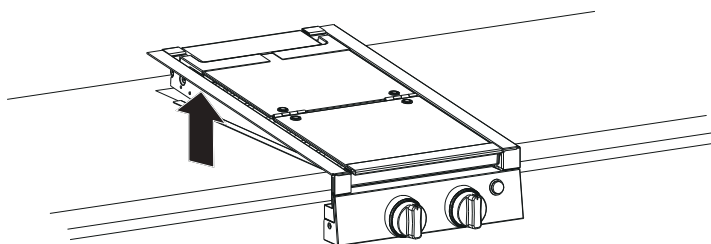
- Sortez le table de cuisson de la boîte et placez-le sur une surface plate. Retirez le matériel d'emballage.
- Soulever la grille des brûleurs pour la retirer de la table de cuisson.



Retire la grille

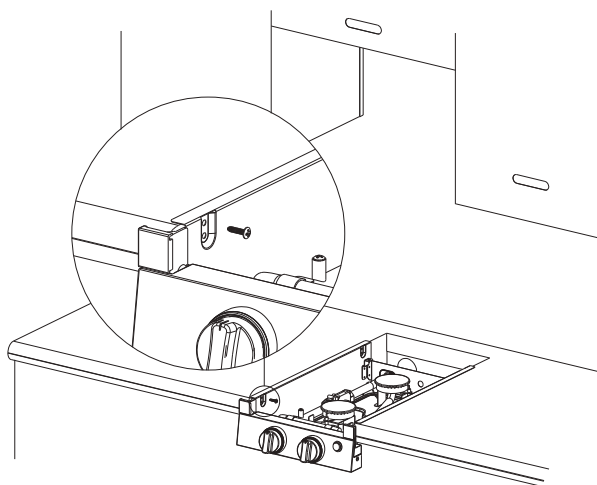


- Retirez les 4 vis sur la table de cuisson à l'aide d'un tournevis à pointe cruciforme, puis soulevez la table de cuisson pour la retirer.



⚠ AVERTISSEMENT - Prenez soin de ne pas endommager ni modifier la tuyauterie de gaz sous la table de cuisson. Autrement cela pourrait entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.

- Soulevez la table de cuisson et placez-la dans l'ouverture de l'armoire. Glissez la table de cuisson en place.
- Fixez la table de cuisson dans l'enceinte en installant quatre vis dans le comptoir. Installez 2 vis par côté en utilisant les positions de trous préférées en fonction de la construction du comptoir. Si le comptoir est composé de bois, percez des trous de guidage avec un foret 1/8 po. Installez les 4 vis fournies dans les trous pour fixer l'appareil.



REMARQUE: Il doit y avoir un espace vertical dégagé de 0,25 po sous la table de cuisson pour permettre une combustion et une circulation d'air de refroidissement corrects. Ne pas bloquer cet espace.

2. Alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'incendie: N'utilisez pas une flamme pour vérifier l'absence de fuites.

⚠ AVERTISSEMENT - Risque d'explosion : Le couple de serrage ne doit pas excéder 25 pi-lb lors de la connexion du tuyau de gaz. Un serrage excessif peut fissurer le régulateur de pression et poser un risque d'incendie ou d'explosion.

⚠ AVERTISSEMENT - Les fuites de gaz ne se détectent pas seulement à l'odeur. Les fournisseurs de gaz recommandent l'achat et l'installation d'un détecteur de gaz approuvé par l'UL. Installez et utilisez-le conformément aux instructions du fabricant.

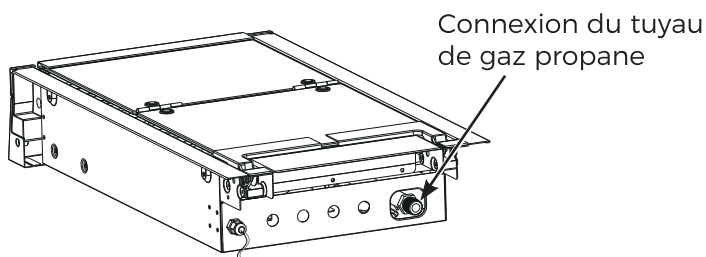
Régulateur de pression de gaz

Vous devez utiliser le régulateur de pression de gaz propane fourni avec cette table de cuisson. Pour un bon fonctionnement, la pression d'entrée au régulateur doit se mesurer comme suit :

Pression minimale : 11 po de colonne d'eau

Pression maximale : 13,8 po de colonne d'eau

Utilisez un raccord conique femelle de 3/8 po pour connecter le tuyau de gaz propane sur le régulateur dans le coin arrière supérieur droit de l'appareil.



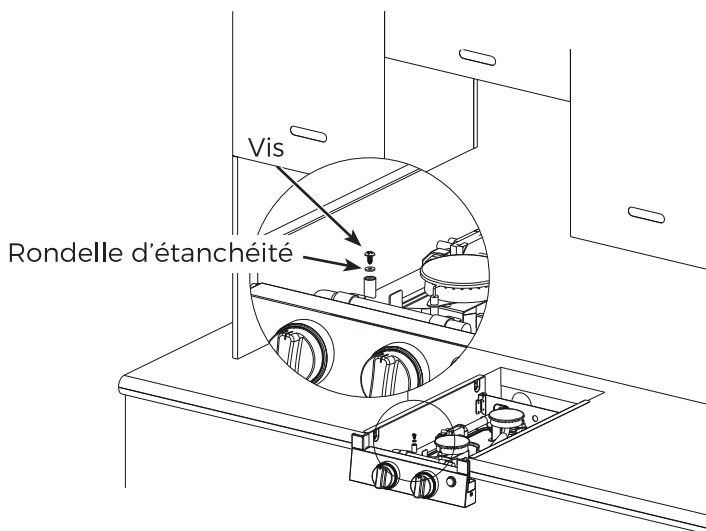
Serrez le tuyau de gaz sur le régulateur à l'aide de 2 clés.

IMPORTANT : Laissez suffisamment d'espace autour du tuyau de gaz en cas de courbement ou de dommages pendant l'installation. Assurez-vous que le tuyau de gaz ne peut pas toucher aux pièces mobiles après l'installation.

Lorsque vous utilisez une pression supérieure à 0,5 psi (3,5 kPa) pour tester le système d'alimentation en gaz du VR, déconnectez la table de cuisson et le robinet d'arrêt individuel du tuyau de gaz. Lorsque vous utilisez une pression de 0,5 psi (3,5 kPa) ou inférieure pour tester le système d'alimentation en gaz du VR, isolez simplement la table de cuisson du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt individuel.

3. Vérification de la pression

- Assurez-vous que le gaz propane à la cuisinière est bien fermé.
- Retirez la vis et la rondelle d'étanchéité de l'orifice de test de pression de la table de cuisson.



- Glissez le tube en caoutchouc du manomètre de pression du gaz vers le bas sur l'orifice de test de pression. Le tube en caoutchouc doit être bien étanche autour de l'orifice de test.
- Ouvrez l'alimentation en gaz propane de la cuisinière.
- Le manomètre de pression du gaz doit mesurer entre 10 po C.E. et 13,8 po C.E.
- Fermez l'alimentation en gaz propane de la cuisinière.
- Retirez le tube en caoutchouc du manomètre de pression du gaz.
- Remplacez la rondelle d'étanchéité et la vis retirées plus tôt. Avant de remplacer la vis, vérifiez que la rondelle d'étanchéité ne comporte aucun signe de détérioration.
- Vissez la vis à la main en prenant soin de ne pas endommager la rondelle d'étanchéité.

REMARQUE : Après le test de pression, assurez-vous de l'absence de fuites autour de la vis et de la rondelle d'étanchéité de l'orifice de test. Si une fuite est détectée autour de la vis et de la rondelle, vous devez les remplacer. Appelez CAMPLUX au (844) 538-7475 pour vous procurer ces pièces de rechange.

4. Vérification des fuites

- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont dans la position d'arrêt "OFF".

- Appliquez du liquide de détection des fuites de gaz sur les raccords. Toute fuite sera révélée par la présence de bulles.
- Si une fuite de gaz est détectée, serrez le joint lâche ou connectez l'équipe de service CAMPLUX.

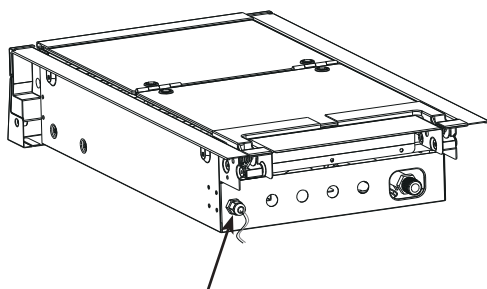
5. Raccordement électrique



ATTENTION Risque de dommage au produit

- Connectez-vous à une tension 12 VCC seulement.
- Connectez-vous seulement à un circuit dont la protection par fusible ne dépasse pas 15 ampères.

Le câblage électrique est situé dans le coin supérieur gauche de la face arrière de la cuisinière.



Connexion de l'alimentation électrique

Connectez un fil d'alimentation électrique 12 V positif à un fil 12 V noir de la cuisinière, et un fil d'alimentation électrique 12 V négatif à un fil 12 V blanc de la cuisinière. L'appel de courant maximal est moins de 1 ampère.

REMARQUE : Assurez-vous de connecter des fils de bonne polarité. Noir est « + » et blanc est « - ». Assurez-vous que les connexions électriques sont correctement fixées.

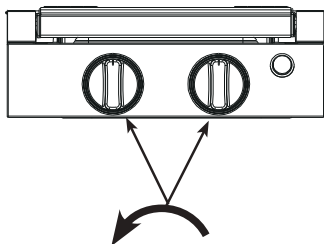
Assurez-vous que les cordons d'alimentation électrique sont débranchés ou que l'alimentation électrique est coupée depuis le fusible ou le disjoncteur principal de la boîte électrique avant de procéder à la réparation de l'appareil ménager.e.

6. Replacer la table de cuisson

Remettez la table de cuisson dans sa position initiale et utilisez un tournevis à pointe cruciforme pour la fixer avec les 4 vis retirées à l'étape 1.

7. Testez les brûleurs de la table de cuisson

- Sélectionnez un brûleur et trouvez son bouton de commande. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "HI".



Tourner le bouton de commande du brûleur
dans le sens contraire des aiguilles

L'émission d'étincelles se poursuit tant que le bouton reste enfoncé. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la flamme s'allume. Si de l'air se trouve dans la conduite d'alimentation en gaz, la purge de l'air et l'allumage du brûleur peuvent prendre jusqu'à une minute. Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton.

- La flamme peut apparaître jaune durant quelques secondes, puis elle devrait devenir bleue. Si le brûleur continue de générer une flamme principalement ou complètement jaune, voyez la section « Dépannage » ou contactez un technicien en réparation qualifié.

- Tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "LO". Assurez-vous que la flamme entoure complètement le brûleur. Il doit y avoir une flamme aux orifices du brûleur et aucun espace d'air entre la flamme et le brûleur. Si le brûleur ne correspond pas à ce critère, voyez la section « Dépannage » ou contactez un technicien en réparation qualifié.
- Répétez ces étapes pour tester chaque brûleur.

8. Qualité de la flamme

Les flammes des brûleurs de la table de cuisson et du four doivent être bleues avec des pointes jaunes. Des flammes vives et longues ne sont pas normales. Des flammes normales peuvent présenter des signes d'une teinte orange lorsqu'elles sont bien chauffées ou des signes d'un vacillement orange en raison de particules dans le gaz ou l'air.



Conseils de dépannage

Avant d'appeler un réparateur

Problème	Cause probable/Solution
Allumage absent ou incomplet des brûleurs de surface.	Assurez-vous que toutes les robinets d'alimentation en gaz, y compris celui du réservoir de propane.
	Assurez-vous que le bouton est enfoncé et réglé à la position "HI". Vous devriez entendre des étincelles.
	La pression de gaz est soit trop basse, soit trop élevée.
	Les orifices du brûleur ou de la veilleuse sont trop encrassés. Voyez la rubrique « Têtes des brûleurs » dans la section Entretien et nettoyage.
	Présence d'humidité sur le brûleur. En vous assurant qu'il est éteint et refroidi, séchez le brûleur à fond.
Les flammes sont totalement ou principalement jaunes ou orange.	Des flammes normales peuvent présenter des signes d'une teinte orange lorsqu'elles sont bien chauffées ou des signes d'un vacillement orange en raison de particules de poussière dans le gaz ou l'air.
	La pression de gaz est trop basse.
	Les orifices du brûleur sont encrassés. Voyez la rubrique "Têtes des brûleurs" dans la section Entretien et nettoyage.
Je presse le bouton d'éclairage mais les boutons de commande ne s'illuminent pas.	Assurez-vous que la cuisinière est connectée à une alimentation électrique 12 VCC. Voyez la section « Raccordement électrique » dans les instructions d'installation.
	Le panneau d'éclairage DEL ou l'interrupteur doit être remplacé. Contactez CAMPLUX pour une réparation.



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](https://www.camplux.com)



8350 Patriot Blvd STE B,
North Charleston, SC 29418