



GAS-BACKOFEN MIT 2-FLAMM-KOCHER

GAS OVEN AND STOVE WITH 2 FLAME BURNER

Betriebsanleitung / Instructions



30 MBAR
70663

50 MBAR
70669

NUR ZUM GEBRAUCH IM FREIEN

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unseren Campingkocher/Ofen entschieden haben. Wenn Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen, werden Sie mit dem Campingkocher / Ofen viel Freude haben. Lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sobald Sie Ihr Gerät installiert haben empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch als zukünftige Referenz zu behalten.

ALLGEMEINE HINWEISE:

1. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Der Benutzer sollte in der unmittelbaren Umgebung des Geräts bleiben und es während des Betriebs immer im Auge behalten.
2. Halten Sie Kinder und Haustiere zu allen Zeiten vom Brenner fern.
3. Die Einnahme von Medikamenten, sowie der Genuss von Alkohol können Ihre Fähigkeit das Gerät richtig zu montieren und zu bedienen beeinträchtigen.
4. Nur im Freien verwenden. **NICHT** in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum. Verwenden Sie es **NICHT** in Fahrzeugen oder auf Booten. Benutzen Sie es **NIEMALS** als Heizung.
5. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** unter eine Überdachung. Halten Sie einen Mindestabstand von 18 cm an allen Seiten des Geräts von anderen Gegenständen und Konstruktionen ein. Halten Sie den Bereich um den Campingkocher frei von allen brennbaren Materialien und Flüssigkeiten wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Papier und Zelttuch.
6. Benutzen Sie ihn **NUR** auf einer ebenen, stabilen, nicht brennbaren Oberfläche aus Ziegel, Beton oder Erde. Stellen Sie den Ofen auf einen feuerfesten Untergrund.
7. Halten Sie den Gasschlauch fern von allen heißen Oberflächen.
8. Um Brände zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass der Schlauch nicht beschädigt ist und überprüfen Sie, ob alle Anschlüsse und das Ventil an der Flasche dicht sind. Lassen Sie das Brennerventil geschlossen und tragen Sie eine Seifenlösung an den Gelenken und Verbindungen auf. Wenn ein kontinuierliches Zischen zu hören ist, oder wenn die Seifenlauge blasen wirft, ist ein Leck vorhanden.
Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Leck. Ersetzen Sie die defekten Teile.
9. Löschen Sie alle offenen Flammen, bevor Sie die Gaszufuhr und die Dichtungen überprüfen.
10. Beim Kochen mit Öl oder Fett, **MUSS** ein Thermometer verwendet werden.
11. Das Öl oder Fett sollte niemals heißer als **200° C** werden. Wenn die Temperatur **200° C** übersteigt oder das Öl zu rauchen beginnt, drehen Sie **SOFORT** die Flammen aus.
12. Beim Kochen mit Öl oder Fett, halten Sie immer einen Feuerlöscher bereit. Für den Fall eines Öl- oder Fettbrands versuchen Sie **NICHT**, mit Wasser zu löschen. Benutzen Sie einen Feuerlöscher oder ersticken Sie das Feuer mit Dreck, Sand oder Backpulver.
13. Nehmen Sie einen ausreichend großen Topf für Ihr Kochgut. Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch für die richtige Füllmenge von Öl, Fett oder Wasser.
14. Beim Braten mit Öl oder Fett müssen alle Lebensmittelprodukte vollständig aufgetaut und Handtuchtrocken sein. Sollte dies nicht beachtet werden, kann es zu einem öligen oder fettigen Film kommen. Befolgen Sie die Anweisungen zum Braten in diesem Handbuch.
15. Legen Sie beim Braten die Lebensmittel langsam in das Öl oder Fett. Lassen Sie sie **NICHT** hineinfallen.
16. Stellen Sie **KEIN** leeres Kochgefäß auf den Brenner und seien Sie vorsichtig beim Einfüllen von Lebensmitteln in das Kochgefäß während das Gerät in Betrieb ist.
17. Sollte es während des Kochens mit Öl oder Fett zu regnen beginnen, schalten Sie **SOFORT** den/die Brenner und die Gasversorgung aus und bedecken Sie das Kochgefäß. Versuchen Sie **NICHT**, das Gerät oder das Kochgefäß zu bewegen.
18. Vermeiden Sie ein Anstoßen an das Gerät, um ein Verschütten oder Verspritzen der heißen Kochflüssigkeit zu verhindern.

19. Bewegen Sie das Gerät **NICHT** wenn Sie es im Einsatz haben. Lassen Sie es bis auf **45°C** vor einem Transport oder einer Lagerung abkühlen.
20. Dieses Gerät wird während und nach dem Gebrauch sehr heiß. Verwenden Sie isolierte Ofenhandschuhe zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von kochenden Flüssigkeiten.
21. Für den Fall das es brennt, rufen Sie die örtliche Feuerwehr. Bleiben Sie fern von den Flammen. Versuchen Sie nicht, ein Öl- oder Fettfeuer mit Wasser zu löschen.
22. Verwenden Sie nur Kochgeschirr und Zubehör die vom Verkäufer empfohlen sind, um die Sicherheit und Zuverlässigkeit des Produktes zu gewährleisten. Benutzen Sie nie ein Kochgefäß das einen anderen Durchmesser als den vom Verkäufer empfohlenen hat.
23. Der maximale Durchmesser für einen Topf ist 25 cm, der minimale Durchmesser ist 7 cm.
- 24. Dem Verbraucher und dem Einzelhandel ist es nicht gestattet, die Ventile anzupassen, zu lösen, zu entfernen oder zu ersetzen. Falls dies getan werden muss, fragen Sie nach einem Techniker.**
- 25. Um eine hohe Oberflächentemperatur zu vermeiden, benutzen Sie NICHT den Ofen und den Herd gleichzeitig, sondern nur einzeln.**

TECHNISCHE ANFORDERUNG & DATEN

Dieses Gerät wurde für den Gastyp G30/G31 konzipiert. Beachten Sie den Aufkleber mit den technischen Daten am Kocher für die spezielle Information über den Gastyp.

Bestimmungsland	Kategorien	Gastyp	Zufuhrdruck (mbar)	Anschlussgröße		Wärmeeinspeisung		
				Brenner	Ofen	Brenner	Ofen	Total
BE,FR,GB,GR, IE,IT,PT, ES,CH	I3+	G30/G31	28-30/37	0.52	0.35	1.6/je	0.52	3.72kW
CY, CZ, DK, EE, FI, LT MT, NL, NO, SK, SI, SE HU, BG, LV, LU, RO	I3B/P	G30	30	0.52	0.35	1.6/je	0.52	3.72kW
PL	I3B/P	G30	37	0.58	0.335	1.6/je	0.52	3.72kW
AT,DE,CH,SK	I3B/P	G30	50	0.54	0.31	1.6/je	0.52	3.72kW

Spezifikation:

Gasverbrauch (g/h)	
270g/h G30	266g/h G31

 2806/21

LIEFERUMFANG

Wenn Sie den Karton mit dem Campingkocher öffnen, finden Sie folgende wichtigen Teile:

- Campingkocher Gehäuse 1 Stück
- Rost für die Kochstelle 1 Stück
- Backofenrost 2 Teile
- Backblech 1 Stück

Zur Beachtung:

1. Der Rost für die Kochstelle kommt auf den oberen Brenner.
2. Der Backofenrost und das Backblech sind im Ofen.
3. Der Verbindungsanschluss und der Regler sind im Ofen.

AUFSTELLANLEITUNG

- Stellen Sie den Ofen auf einem nicht brennbaren Untergrund.
- Öffnen Sie den Deckel und befestigen Sie die Windschutzbleche an den Seiten wie abgebildet.
- Stellen Sie sicher, dass der Feuerrost fest mit den Drahtenden in den Löchern auf der Oberseite des Ofens verbunden ist, um zu vermeiden, dass sich dieser bewegt.

Verbinden Sie das Gas mit dem Campingofen

1. Verwenden Sie die vom Hersteller oder Verkäufer empfohlenen Regler.
2. Bevor Sie den Regler montieren, überprüfen Sie bitte die Gasart und den Druck wie auf der Gasflasche angegeben und stellen Sie sicher, dass die Informationen auf dem Regler und dem Zylinder zusammen passen.
3. Für die Verbindung zwischen Gerät und Gasflasche ist ein Schlauch erforderlich.
Die max. Länge sollte 1,5 m nicht überschreiten.
4. Der Verbindungsschlauch darf nicht verdreht oder verknötet werden.
5. Ändern Sie den Verbindungsschlauch, wenn es die nationalen Bedingungen erfordern.

Verbindung

1. Achten Sie darauf, dass die Ventile an Brenner und Backofen in der „OFF“ Position sind, bevor Sie den Herd mit einer Gas- oder Propangasversorgungsleitung verbinden.
2. Verbinden Sie den Einlass des Ofens mit dem Ausgang des Gasreglers. Diese Verbindung muss aus einem Speziialschlauch für Flüssiggas bestehen.
3. Achten Sie darauf, dass der Schlauch richtig sitzt und nicht gestreckt, gebunden, oder gebogen ist.
4. Achten Sie auch darauf, dass der Schlauch und vor allem die Rückseite des Campingkochers nicht in der Nähe von Wärmequellen sind.
5. Es wird empfohlen, ein manuelles Gasventil zwischen dem Gasdruckregler und dem Einlass des Ofens zu platzieren um die Gaszufuhr öffnen oder schließen zu können. Das Ventil muss an einem leicht zugänglichen Ort sein.



Überprüfung der Ventile, Schläuche und Regler

1. Schalten Sie alle Bedienknöpfe auf OFF.
2. Stellen Sie sich sicher, dass der Regler fest mit dem Gastank verbunden ist.
3. Öffnen Sie das offene Tankventil, indem Sie das manuelle Ventil aufdrehen. Wenn Sie ein Rauschen hören, schalten Sie das Gas sofort ab. Es besteht ein großes Leck in der Verbindung. Reparieren Sie es, bevor Sie fortfahren.
4. Bürsten Sie eine Seifenlösung auf die angegebenen Verbindungen wie hier unten gezeigt.



5. Wenn Blasen aufsteigen, ist ein Leck vorhanden. Schalten Sie die Gasversorgung ab. Wenn Sie das Leck nicht stoppen können, reparieren Sie es nicht, erneuern Sie die Verbindung.
6. Nach jeder Überprüfung immer eine Dichtigkeitsprüfung der Verbindung durchführen.
7. Vor jedem Einsatz beschädigte Leitungen und Ventile erneuern. Nehmen Sie nur Teile, die vom Hersteller empfohlen sind.

WARNUNG

- Benutzen Sie das Gerät nicht, bis das Leck untersucht ist.
- Wenn Sie das Gasleck nicht stoppen können, schließen Sie sofort das Ventil des Gastanks und kontaktieren Sie den Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

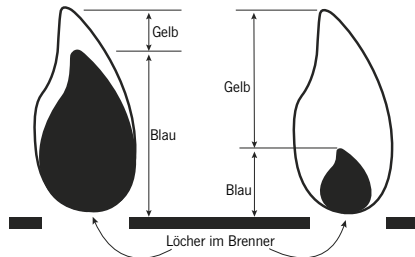
Anweisung zum Anzünden des Backofens

Beugen Sie sich nicht über den Backofen während des Anzündens

1. Entfernen Sie alle Geräte vom Ofen, um eine freie Luftzufuhr zu erzeugen.
2. Öffnen Sie die Backofentür. Versuchen Sie nicht den Backofen bei geschlossener Tür anzuzünden.
3. Nehmen Sie das Backblech heraus um an den Brenner zu gelangen.
4. Drücken Sie das Gasventil und drehen es langsam auf eine hohe Position. Der Ofenbrenner entzündet sich. (Falls Sie ihn mit einem Streichholz anzünden, zünden Sie erst das Streichholz und halten es dann über den Brenner. Drehen Sie langsam das Ventil auf. Halten Sie Ihren Kopf und Arm fern vom Brenner.)
5. Halten Sie den Griff für 10 Sekunden gedrückt.
6. Falls der Brenner nicht angezündet bleibt, wiederholen Sie den Vorgang.
7. Schieben Sie das Backblech über dem Brenner wieder ein.
8. Drehen Sie den Regler in die gewünschte Position.
9. Sollte sich nicht innerhalb von 5 Sekunden eine Flamme entzünden, schalten Sie den Brenner aus, warten Sie 5 Minuten und wiederholen das Anzündverfahren. Falls das eingebaute Zündgerät nicht zündet, befolgen Sie die Anweisungen für das Zünden mit einem Streichholz.

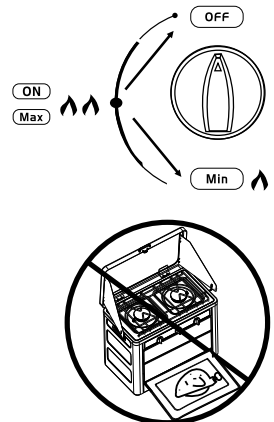
Überprüfung der Flamme

Knopf/Knöpfe drehen von HIGH auf LOW. Sie sollten eine kleine Flamme in der LOW Position als auch in der HIGH Position sehen. Überprüfen Sie immer vor jeder Benutzung die Flamme. Eine gute Flamme sollte blau mit einer minimalen gelben Spitze sein. Einige gelbe Spitzen auf den Flammen sind akzeptabel, solange keine Kohle- oder Rußablagerungen auftreten.



INBETRIEBNAHME

- Nachdem Sie den Kocher oder Backofen entzündet haben, können Sie ihn mit dem Regler wie hier auf der Zeichnung gezeigt, auf die ideale Flammengröße und gewünschte Temperatur einstellen.
- Legen Sie wie in der Abbildung gezeigt keine Gegenstände auf die Glastür.
- Das Gewicht auf dem Ofenrost sollte 4,5 kg nicht überschreiten.
- Die Außentemperatur des Gehäuses sollte 50°C nicht überschreiten.
- Drehen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr der Gasflasche ab, jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere zu allen Zeiten vom Brenner fern.
- Dieses Gerät wird während und nach dem Gebrauch sehr heiß sein. Verwenden Sie isolierte Ofenhandschuhe zum Schutz gegen heiße Oberflächen oder Spritzer von Kochflüssigkeiten.



Entfernen des Gastanks

- Drehen Sie alle Bedienknöpfe auf OFF und schließen Sie das Gasflaschenventil.
- Trennen Sie den Schlauch vom Campingkocher durch Drehen der Wurfmutter gegen den Uhrzeigersinn, trennen Sie den Regler vom Gastank wie vom Hersteller des Tanks angegeben.
- Lagern Sie nie den Gastank in einem Bereich in dem Kinder spielen.
- Bleiben Sie weit weg von der Flamme, wenn Sie einen neuen Tank wechseln.

Bewegen und Lagern des Campingkochers

WARNUNG: Es ist kein Kinderspielzeug

- Bevor Sie den Ofen bewegen, warten Sie minimum 10 Minuten, nachdem Sie alle Flammen gelöscht haben und er abgekühlt ist.
- Verstauen Sie das Gerät im Karton oder einer Tasche und trocken lagern wenn Sie es nicht benutzen.

Säubern und Warten des Campingkochers

- Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät abgekühlt und die Kraftstoffzufuhr abgeschaltet ist. Reinigen Sie kein Teil in einem selbstreinigenden Backofen. Die extreme Hitze wird den Lack beschädigen.
- Durch die richtige Pflege und Wartung bleibt das Gerät reibungslos in Betrieb. Reinigen Sie es regelmäßig nach jeder Anwendung.
- **Hinweis:** Reinigen Sie den kompletten Campingkocher jedes Jahr und überprüfen Sie alle Teile wie z.B. Schlauch, Ventile, Muttern etc. regelmäßig (1 bis 2 mal im Jahr oder mehr, je nach Nutzung).
- Reinigen Sie an Orten die durch die Reinigungsmittel keinen Schaden erlangen, nicht auf der Terrasse, Liegewiese oder dergleichen.

Empfohlene Reinigungsmittel

- Mildes Spül-/Waschmittel auf einer Drahtbürste
- Reinigungspads
- Warmes Wasser
- Büroklammer
- Weiche Bürste mit Messingborstel

Reinigung der Teile

- Der Brenner sollte sauber vom Kabel getrennt werden. Die Brennoberfläche kann mit heißem Seifenwasser und einer weichen Bürste gereinigt werden. Reinigen Sie verstopfte Gasanschlüsse Löcher mit einer Büroklammer. Ersetzen Sie korrodierte oder beschädigte Brenner an denen überschüssiges Gas ausströmt.
- KOCHFLÄCHEN, TÖPFE UND PFANNEN: Reinigen Sie die Kochfläche mit Seifenwasser und einem Nylon-Reinigungskissen.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Bereiche, in denen Farbe und Lack verbrannt wurden, um Rostbildung zu minimieren.

Sonderbetrieb

Gebrauch mit einem Thermometer

- Positionieren Sie den Thermometer Clip vor dem Anzünden so, dass mindestens 1,2 cm der Thermometerspitze in Öl eingetaucht sind. Stellen Sie das Thermometer so ein, wie es zum Kochen nötig ist. Benutzen Sie das Thermometer so lang bis der Brenner ausgeschaltet ist.

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht als Fritteuse für Geflügel geeignet.

Falls frittiert wird

- Beim Kochen mit Öl oder Fett, muss ein Thermometer verwendet werden. Falls aus irgendeinem Grund Wasser (nasse Lebensmittel) in das Speiseöl oder Fett gelangt kann es zu einem Überlauf kommen und schwere Verbrennungen durch heißes Öl und Wasserspritzer verursachen. Beim Braten mit Öl und Fett müssen alle Lebensmittelprodukte vollständig aufgetaut, von Wasser befreit und handtuchtrocken sein, bevor sie in die Fritteuse eingetaucht werden.
- Achten Sie darauf, dass das Thermometer in einwandfreiem Zustand ist. Um das Thermometer zu überprüfen, legen Sie es in einen Topf mit kochendem Wasser um sicherzustellen, dass es ca. 100° C + 10° C registriert. Überfüllen Sie den Topf nicht mit Kochflüssigkeit. Füllen Sie in keinen Topf mehr als die Hälfte der Kochflüssigkeit und nicht über die maximale Füllhöhe (Siehe permanente Markierung auf der Fritteuse).

Falls beim Kochen Flüssigkeit verschüttet wird und sich entzündet

- Versuchen Sie nicht, mit Wasser zu löschen.
- Schalten Sie sofort die Gaszufuhr am Versorgungszyylinder aus
- Löschen Sie die Flammen mit einem vom Hersteller empfohlenen BC Feuerlöscher
- Kleinere Flammen ersticken Sie mit Schmutz oder Sand
- Falls es ein Feuer gibt, rufen Sie die örtliche Feuerwehr
- Um ein versehentliches Verbrennen durch die Brennerflamme oder Heißkochflüssigkeit zu vermeiden, schalten Sie vor dem Einlegen oder Entnehmen von Lebensmitteln aus der Fritteuse, den Brenner aus.
- Beim Entnehmen von Gargut aus der Fritteuse, vermeiden Sie Verbrennungen durch heiße Kochflüssigkeit oder Bratfett

Reparatur

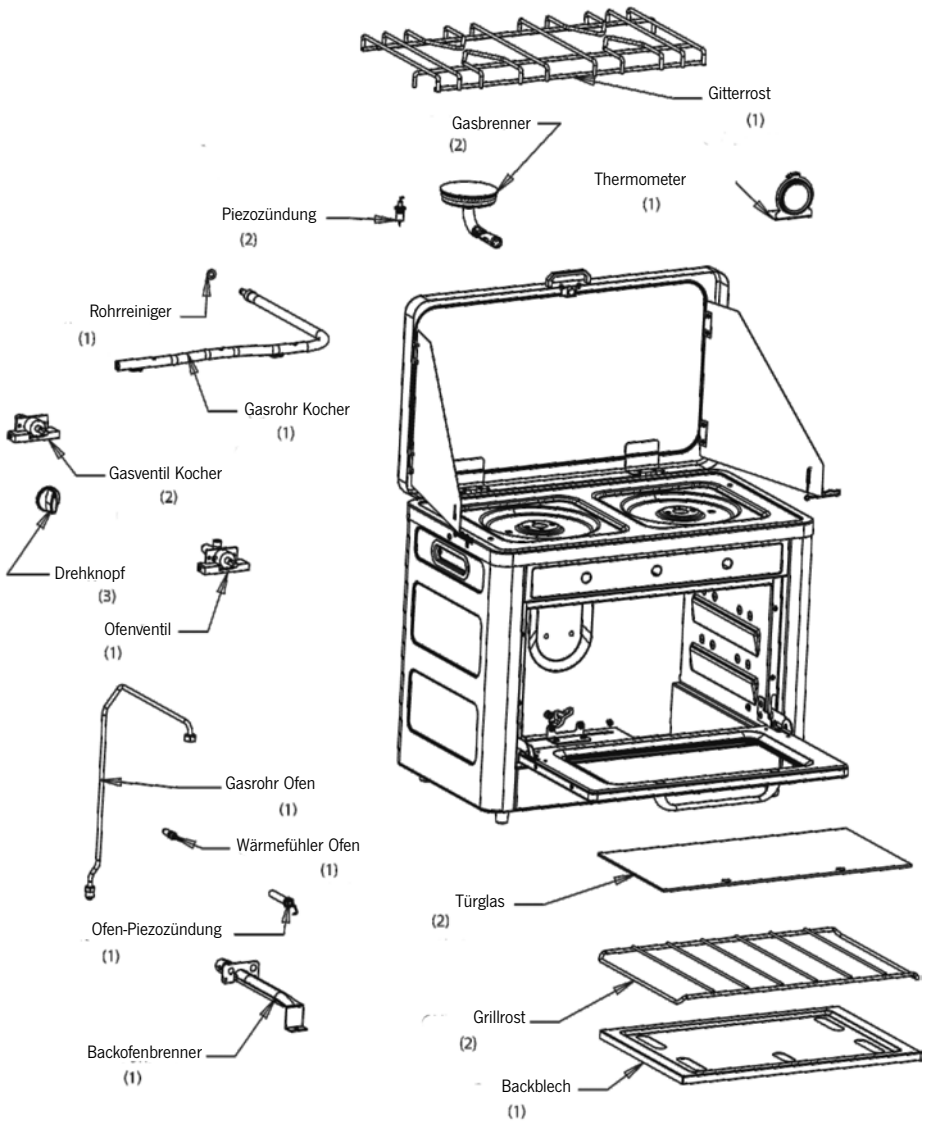
Bitte senden Sie das Gerät an den Verkäufer zurück oder setzen Sie sich mit einer dafür qualifizierten Person für eine Reparatur und Ersatzteile in Verbindung. Reparieren Sie nicht selbst.

Gewährleistung

Der Gewährleistungszeitraum beträgt 36 Monate. Reimo behält sich das Recht vor, mögliche Fehler zu beseitigen. Die Garantie wird für alle Schäden ausgeschlossen, die durch fehlerhafte Verwendung oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Haftungsbeschränkungen: Reimo ist in keinem Fall für Begleitschäden, Folgeschäden oder indirekte Schäden, Kosten, Ausgaben, Nutzungsausfall oder Gewinnausfall haftbar. Der angegebene Verkaufspreis des Produkts stellt den entsprechenden Betrag der Haftungsbeschränkung von Reimo dar.

BESTANDTEILE



Alle Patentrecht sind dem Hersteller vorbehalten

OUTDOOR USE ONLY

Dear Buyer,

we thank you for your choice of our camp stove/oven. By reading the Instructions carefully, you will be satisfied with the stove/oven. Please read this manual before you light your appliance. Once you have installed your appliance, we recommend you to retain this manual for future reference.

GENERAL CAUTIONS

1. **DO NOT** leave this appliance unattended while in use. The user must remain in the immediate area of the product and have a clear view of the product at all times during operation.
2. Keep children and pets away from burner at all times.
3. The use of alcohol, drugs may impair your ability to properly assemble of safely operate this appliance.
4. For **OUTDOOR** use only. **DO NOT** use in a overhead construction, garage or any other enclosed area. **DO NOT** use in or on recreational vehicles or boats. **NEVER** use this appliance as a heater.
5. **DO NOT** operate appliance under **ANY** overhead construction. Keep a minimum clearance of 18cm from sides, front and back of appliance to **ANY** construction. Keep the area clear of all combustible material and flammable liquids, including wood, dry plants and grass, brush, paper, and canvas.
6. **USE ONLY** on a level, stable non-combustible surface like bricks, concrete or dirt. **DO NOT** use this appliance on any surface that will burn or melt like wood, asphalt, vinyl, or plastic.
7. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.
8. To prevent accidental fires, before using the appliance ensure that the hose is not damaged and joints and connections are not leaking by turning on the cylinder valve. Leave the burner valve closed and apply a soapy solution to the joints and connections. If a continuous hissing sound is heard, or if the soapy solution bubbles, there is a leak. Do not use the appliance if there is a leak. Replace the faulty parts.
9. Extinguish all open flames before connecting the gas supply to the appliance and before checking for leaks.
10. When cooking with oil or grease, a thermometer **MUST** be used.
11. Never allow oil or grease temperature to get hotter than **200°C**. If the temperature exceeds **200°C** or if oil begins to smoke, **IMMEDIATELY** turn burners off.
12. When cooking with oil or grease, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil or grease fire **DO NOT** attempt to extinguish with water. Use a Type BC dry chemical fire extinguisher or smother fire with dirt, sand or baking soda.
13. **NEVER** overfill the cooking pot with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
14. When frying with oil or grease, all food products **MUST** be completely thawed and towel dried to remove excess water. Failure to completely thaw and dry food may cause oil or grease to overflow. Follow instructions in this manual for frying foods.
15. When frying, slowly submerge food products into the oil or grease. **DO NOT** drop.
16. **DO NOT** place an empty cooking vessel on burner while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while burner is in operation.
17. In the event of rain while cooking with oil or grease, **IMMEDIATELY** turn off burner(s) and gas supply, then cover cooking vessel. **DO NOT** attempt to move the appliance or the cooking vessel.
18. Avoid bumping or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
19. **DO NOT** move the appliance when in use. Allow until to cool to **45 °C** before moving or storing.
20. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
21. In case there is a fire, call the local fire department. Stay clear from flames. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

22. Use only accessories, such as cooking vessels recommended by the seller, to allow safe and proper performance of the product. Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter recommended by the seller.
23. The Max Pot Diameter is 25cm, the Min Pot Diameter is 7 cm.
- 24. The consumers and retailers are not allowed to adjust, release, remove or replace the valves, ask for help from technician if this job is necessary.**
- 25. To prevent the high surface temperature, DO NOT use the oven and the stove together, only use one of them individually.**

TECHNICAL REQUEST & DATA

Type of gas: this appliance is designed for gas type: G30/G31, the technical data label on the stove for specific gas information.

Country of destination	Category/ies	Gas Type	Supply pressure (mbar)	Injector Size (mm)		Heat Input (kW)		
				Burner	Oven	Burner	Oven	Total
BE,FR,GB,GR, IE,IT,PT, ES,CH	I3+	G30/G31	28-30/37	0.52	0.35	1.6/ each	0.52	3.72kW
CY, CZ, DK, EE, FI, LT MT, NL, NO, SK, SI, SE HU, BG, LV, LU, RO	I3B/P	G30	30	0.52	0.35	1.6/ each	0.52	3.72kW
PL	I3B/P	G30	37	0.58	0.335	1.6/ each	0.52	3.72kW
AT,DE,CH,SK	I3B/P	G30	50	0.54	0.31	1.6/ each	0.52	3.72kW

Specification:

Gas Consumption (g/h)	
270g/h for G30	266g/h for G31



Parts list

When you open the box of camp stove, you may find two important parts:

- The camp stove body 1pc
- The wire pan-grate 1pc
- The oven rack 2pcs
- The oven tray 1pc

Notice

1. The wire pan-grate is on the top burner.
2. The oven rack and tray is in the oven.
3. The connection hose and regulator is in the oven.

Setup Instructions

- Setup the oven on a level, non-combustible surface.
- Open the lid and attach the windscreens to the side of the oven as shown.
- Make sure the pot grate is installed properly with the wire ends fitting into the holes on the top of the oven to prevent the rack from moving (see picture)

Connect the gas to camp stove

Notice

1. Use the regulator recommended by manufacturer or seller.
2. Before you assemble the regulator, please check the gas type and pressure shown on the gas cylinder, and make sure the information on the regulator and cylinder match.
3. The hose connecting the appliance and gas cylinder is required, and the max. length should not exceed 1.5 m.
4. The connecting hose could not be twisted & knotted .
5. Change the connecting hose when the national conditions require.

Connect

1. Be sure that the burner & oven valves are in the "OFF" position before you connect the stove to a gas or propane supply line.
2. Connect the inlet of the stove with the outlet of the gas regulator.
This connector must be made with a specialised hose for LP gas.
3. Be sure that the hose is placed correctly and is not being stretched, tied, or bent.
4. Also be sure that the hose is not too close to heat sources, especially with the back of the camp stove.
5. It is recommended that a manual gas valve is placed between gas pressure regulator and the inlet of the stove to open or shut off the gas supply. This valve must be in an easily accessible location.



Leak Testing Valves, Hoses and Regulator

1. Turn all control knob(s) to OFF
2. Be sure regulator is tightly connected to gas tank.
3. Completely open tank valve by turning manual valve. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution onto indicated connections shown below.



5. If growing bubbles appear, there is a leak. Turn off the gas supply in event of gas leak. If leaks cannot be stopped, do not try to repair. Replace a new one.
6. Always close tank valve after performing tank leak test by turning manual valve.
7. Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hose assembly before using appliance. Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer or seller.

WARNING

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

Lighting stove instruction

Do not lean over the oven while lighting.

1. Remove all appliances from the burner to create a free flow of air.
2. Open lid. Do not attempt to light the stove with lid closed.
3. Fully open LP bottle valve if using a bulk tank
4. Turn control valve slowly to the High position. Cooker will ignite. Adjust controls to desired temperature.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure. If built-in ignitor will not light follow instructions for lighting with a match.

Lighting Oven Instruction

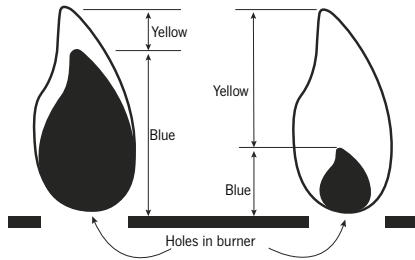
Do not lean over the oven while lighting

1. Remove all appliances from the oven to create a free flow of air.
2. Open oven door. Do not attempt to light the oven with the door closed.
3. Remove the bottom oven tray to reveal the burner.
4. Push the gas valve handle in and turn slowly to the high position. The oven burner will ignite. (If lighting with a match, light match and place it over the burner. Slowly turn on the valve, Do not stand with head or arms over the burner.)
5. Keep handle depressed for 10 seconds.
6. If the burner does not stay lit repeat the process.
7. Re-install the bottom oven tray over the burner.
8. Adjust the controls to the desired position.
9. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control(s) off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure. If built-in ignitor will not light follow instructions for lighting with a match.

Burner Flame Check

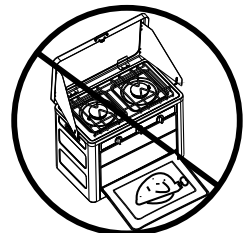
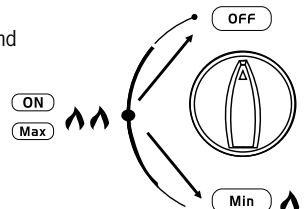
Light burner

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



OPERATION

- After you have ignited the gas stove or oven, you can adjust the control knob, which as the drawing shows, for your ideal flame and temperature you want.
- Do not put any items on the glass door see the picture shown.
- Do not exceed 4.5kg on the oven shelves.
- Pay attention to the high temperature when temperature raise of outer body over 50°C.
- Turn off the gas supply at the gas container after use, any modification of the appliance may be dangerous.
- Do not move the appliance during operation.
- Keep children and pets away from burner at all times.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.



Disconnect gas tank

- Turn OFF all control knob(s) and gas tank valve.
- Disconnect the hose from camp stove by turning coupling nut counterclockwise, disconnect the regulator from the gas tank as tank manufacturer specified.
- Do not store gas tank in an area where children play.
- Stay far away from flame when you change a new tank.

Move and store the camp stove

Warning: It is not a toy for children

- Before you move the product, wait more than 10 minutes after you extinguished all flames, and the product is cool down.
- Put the product into carton or handle bag when you do not use it, and the product can be stored in house

ATTENTION:

Store the product on a level, stable place where out of reach of children.

Clen and maintain the camp stove

WARNING:

- All cleaning and maintenance should only be done when the appliance is cool and with the fuel supply turned off. DO NOT clean any parting a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
- Correct care and maintenance will keep your appliance operating smoothly. Clean regularly as determined by the amount of use.
- Note: Clean the entire appliance each year and tighten all hardware on a regular basis (1-2 times a year or more depending on usage).
- Clean should be done where detergents will not harm patio, lawn, or the like

Suggested Cleaning Materials

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

Component cleaning

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

Special operation

Using a thermometer

Prior to lighting, position thermometer clip so that at least 1.2cm of thermometer tip is submerged in oil. Reposition thermometer as necessary to cook. Continue to use thermometer until burner is turned off.

Warning

This appliance is not intended for use as a poultry fryer

If Frying

Follow instructions

- When cooking with oil or grease, a thermometer must be used. Instruction of water from any source into the cooking oil or grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil and grease, all food products **MUST** be completely thawed and towel dried to remove water before being immersed in the fryer.
- Be sure thermometer is in good working condition. To check the thermometer, insert it into a pot of boiling water and ensure that it registers approximately 100°C+10°C.
- Do not over fill the pot with cooking liquid. Never fill appliance more than half full of cooking liquid or past the maximum fill line (a permanent marking on the fryer)
- **If cooking liquid has spilled and ignited, do not attempt to extinguish with water. Immediately turn gas supply OFF at the supply cylinder**
- **Extinguish flames using a BC type fire extinguisher as recommended by the fryer manufacturer or Smother flames with dirt or sand**
- In case there is a fire, call the local fire department.
- To avoid accidental burns from burner flame or hot cooking liquid, turn the the burner off before inserting or removing food from the fryer.
- When removing food from the fryer, be sure to avoid burns from hot cooking liquid drippings.

Repair

Please return the appliance to seller or call the qualified person for repair and spare parts.

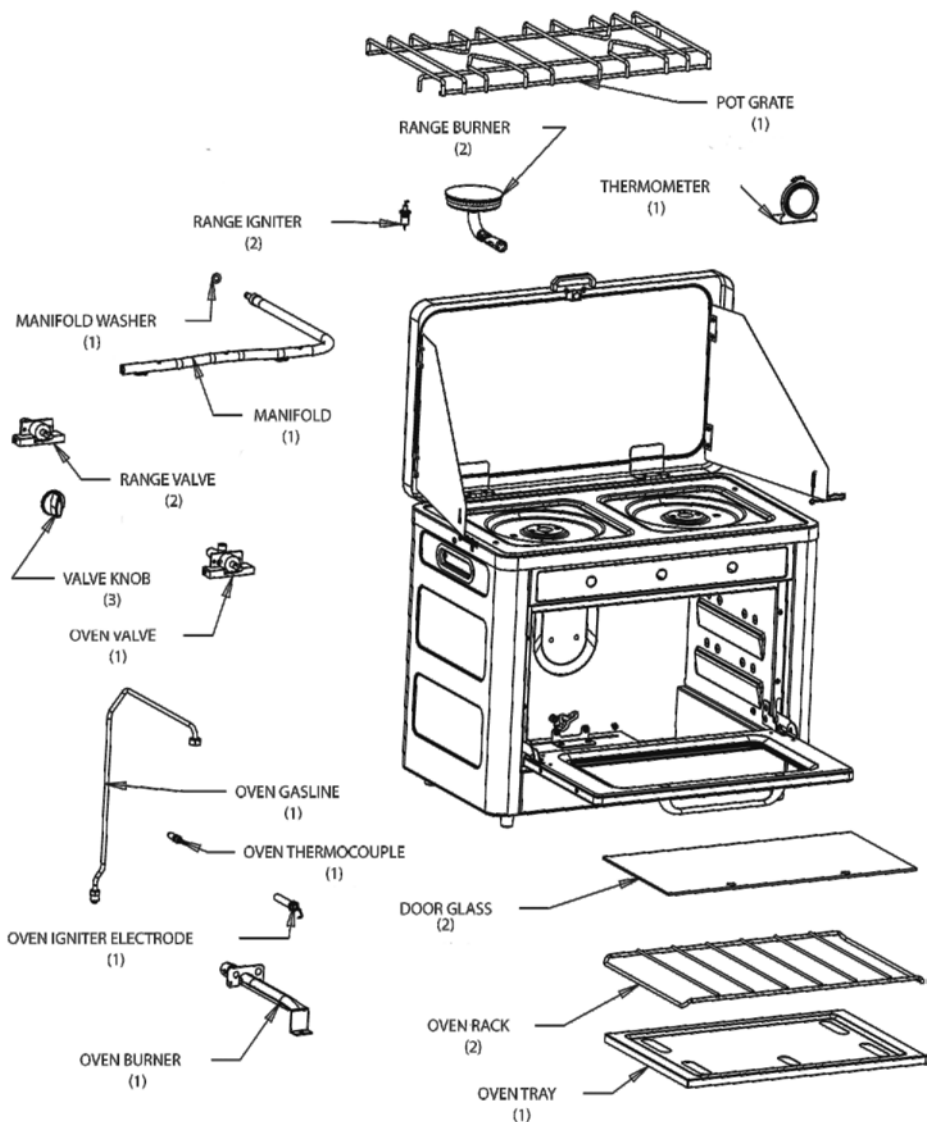
Do not repair it by yourself

Warranty

The warranty period is 36 months. Reimo reserves the right to rectify eventual defaults. The guarantee is excluded for all damages caused by faulty use or improper handling.

Liability limitations: In no case Reimo will be reliable for collateral-, secondary- or indirect damages, costs, expenditure, missed benefits or missed earnings. The indicated sales price of the product is representing the equivalent value of Reimo's liability limitations.

COMPONENTS LIST



All patents right reserved by the producer

