FURRION

RV Gas Cooktop
Operating and Installation Instructions

This manual is for use with

Furrion FGH4ZSA-SS
RV Gas Cooktop

Furrion FGH4ZSA-SB
RV Gas Cooktop

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

— 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 from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Have the gas system checked and leakage source corrected by a qualified installer, service agency, manufacturer or dealer or the gas supplier.

Keep this instruction manual with your appliance for future use.
The model and serial number are printed on the enclosed product registration card.

Welcome

Furrion® FGH4ZSA-SS RV Gas Cooktop

Furrion® FGH4ZSA-SB RV Gas Cooktop

Thank you for your purchase of our Furrion® RV cooktop, we hope you will have an enjoyable experience with this product and it provides many memorable mealtimes.

With your purchase, you receive one of the best warranties in the RV industry. Take a moment to read the full warranty statement. It's also important to register your Furrion® appliance to ensure that you don't miss out on exclusive owner benefits, such as; assurance that you will be taken care of in the unlikely event that service becomes necessary during the warranty period, and a proof-of-purchase record in case of a insurance claim. You may register online at **http://furrion.com/productregistration-com/**

If you have any further questions regarding our products, please contact us at **support@furrion.com**

Contents

Safety Instruction 5-6
Cooktop Feature Guide 7
Using Your Cooktop..... 8
Getting Started 9
Installation 10-12
Igniter Battery Replacement..... 13
Technical Specifications..... 14
Troubleshooting 15
Warranty 16-17
Exploded Drawing 18-19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, read the user manual before use.
All installations must conform with state and Standards for Recreational Vehicles, ANSI/ NFPA 1192.

- **Do not touch surface burners, grates, or metal areas near these burners or on the cooktop.** Surface burners may be hot even though the flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and the surfaces facing the cooktop.

- **Wear Proper Apparel** - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires** - Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.

- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

- **Use Only Dry Pot holders** - Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the pot holders touch the flame or burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.

- **Do Not Heat Unopened Food Containers** - Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.

- **Know which knob controls each surface burner.**

- **Always turn the knob to the LITE position when igniting the burners.** Visually check that the burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.

- **Never leave surface Burners unattended at High Heat settings** - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

- **Use proper pan size** - This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottom large enough to cover the surface burner.

Safety Instruction

- Do not store flammable materials near burners or let grease or other flammable substances accumulate on this appliance.
- Never leave this appliance unattended while in use. Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.

WARNING: COOKTOP MUST BE SECURED BY THE SEALING TAPE PROVIDED.

⚠ WARNING:

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

Important safety notice

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

CAUTION: Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smelling. Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA. For more information, contact your gas supplier. If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions. Disconnect power before servicing. Always perform a leak test according to the manufacturer's instructions.

Maintenance – Keep cooktop area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

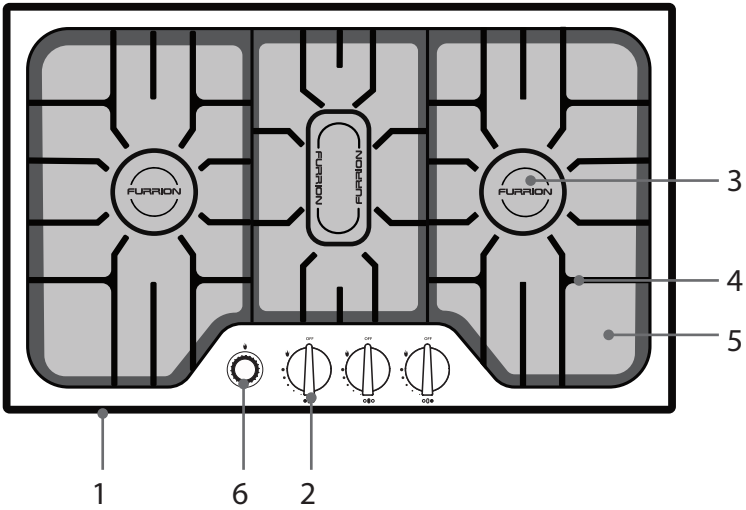
Storage in or on the cooktop – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface cooktop units.

Pressure / Leak test using 11- 13.8WCI pressure

Cooktop Feature Guide

Feature

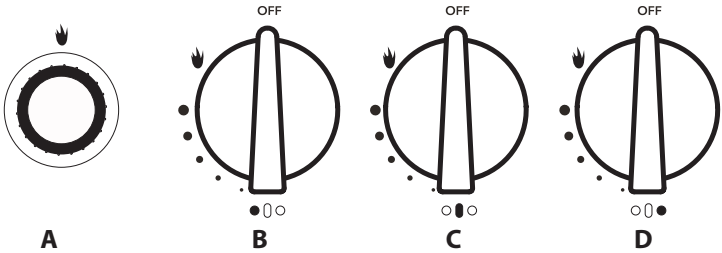
1. Product Rating Plate (bottom of cooktop)
2. Control Knob
3. Surface Burner (large)
4. Burner Grate
5. Burner Pan
6. Ignite Button



Gas Cooktop : FGH4ZSA-SS / FGH4ZSA-SB

Using your cooktop

How to use your cooktop



A: Manual electric igniter

B, C, D: Gas valve control knob.

Lighting the Surface burners:

1. Ensure all cooktop knobs are turned clockwise to the OFF position.
2. Check the main gas supply valve is in the OPEN position.
3. Push and turn cooktop knob 90° counterclockwise to the 🔥 position.
4. Push down on cooktop knob and press the spark ignition button together to light the burner.
5. Continue to hold down the cooktop knob for 10-15 seconds to disable the safety cut off.
6. To select simmer setting, turn the control knob counterclockwise at the lowest setting.

* This cooktop is fitted with a burner safety cut off, if a flame is not present, the gas supply will shut off automatically.

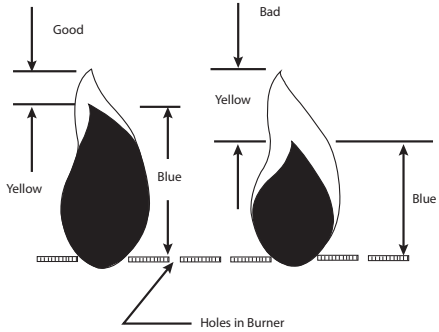
* If no spark is present when pressing the igniter, check or replace the AA battery by unscrewing the igniter cover.
NOTE: For your safety, never attempt to operate the appliance with battery power exhausted.

Shut off instructions

When the cooktop is not in use or a replacement gas bottle is needed to be installed.

1. Turn all knobs clockwise to the off position.
2. Before transit, turn the main gas supply off at the shut off valve.

The Burner Flame



Keep your arms and face away from being directly above the cooking area. Look through the cooking grate and observe the burner's flame below.

Flames should appear similar to the good flame show in the diagram on the right..

A good flame should be blue with a yellow tip.

Some yellow tips on flames up to 1 inch in length are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear.

If flames are excessively yellow and irregular, the oil residue may not be completely burned off, or the venturi may be clogged or may not be properly positioned over the orifices. Allow the appliance to cool before repositioning the venturi over the valve and orifices.

Getting Started

Important

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases the risk of being burned by the gas flame.

Caring for your cooktop:

Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.

To Clean the Burner Grates - Be sure burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other material on them. The cast iron burner grates can be washed in hot soapy water. Rinse thoroughly and dry the grates with a cloth - don't put them on the cooktop while still wet. Be sure the grates are positioned securely over the burners. To remove burned on food, place the grates in a covered container or plastic bag. Add 1/4 cup ammonia and soak for 30 minutes. Wash, rinse well and dry. An abrasive cleaner can be used for stubborn stains.

Allow burners to cool. Use mild detergent or degreaser to clean. Rinse with water and towel dry. Be careful not to damage or bend the igniters or thermocouples on the side of each burner when cleaning. Ensure the burners are completely dry before attempting to ignite.

Using a damp cloth, wipe with mild detergent or spray degreaser; rinse and dry. Do not place in dishwasher.

Installation

The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided and NFPA 11.92.

Please ensure to install this product per manufacturers instructions to avoid harm to persons, animals or damage property.

Important: Please ensure the battery or power supply has been removed before any adjustments or maintenance work is completed.

What's in the box

Make sure you have all the items in the packaging as listed below. For missing item(s), contact your dealer.

- Single stainless steel gas cooker unit
- Gas hose
- Slicone pad
- 1 AA battery
- User manual
- Warranty card

Installation for Cooktop (without Oven)

- Make the cut-out in the countertop per figure (Fig. A)
- Install the gas supply hose with 5/8-18UNF connection and shut off valve to the back wall on the left hand side of the cooktop cut out ❶.
- Ensure to leave enough hose length so the cooktop can be fitted and removed.
- Ensure there is ventilation hole for air circulation around the cooktop in the cabinet.
- The depth of cabinets installed above cooking top should not exceed 13 in (330 mm).
- Ensure the countertop, surrounding materials and bonding agents have a temperature rating of no less than 193˚F (95˚C) to avoid deformation or discoloration.
- Before fitting the cooktop to the cavity affix the roll of sealing putty (included in the cooktop packaging) around the underside edge. Once putty is installed completely around the underside, remove the putty protective film and then fit the cooktop in cut out. Push down on the cooktop edges to seal and fix the appliance securely.

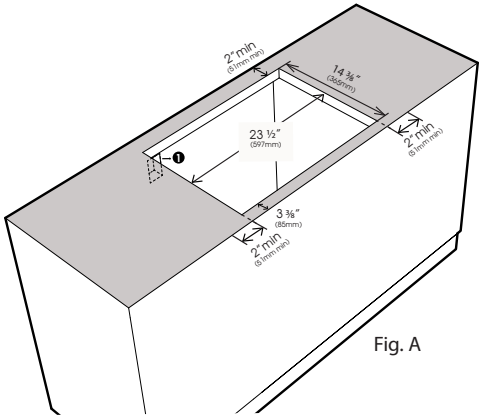


Fig. A

Installation for Cooktop (with Furrion FSRI22LA Oven)

- Make the cut-out in the countertop per (Fig. B) When marking the cutout, ensure to measure the cut out from the front of the cabinets to ensure the oven vent is in the correct position ❷.
- Install the gas supply hose with 5/8-18UNF connection and shut off valve to the back wall on the left hand side of the cooktop cut out.
- Two gas lines will be run for a Oven + Cooktop installation. Ensure to connect the cooktop to the upper gas connection.
- Ensure there is ventilation hole for air circulation around the cooktop in the cabinet.
- Ensure the countertop, surrounding materials and bonding agents have a temperature rating of no less than 193˚F (95˚C) to avoid deformation or discolouration.

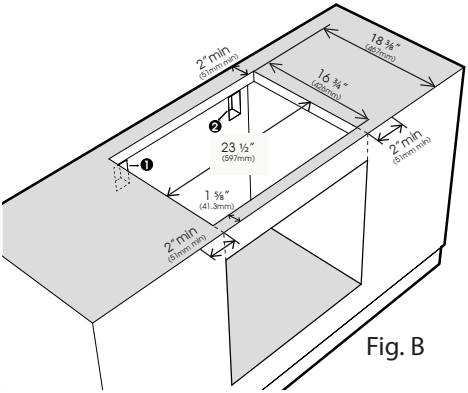


Fig. B

- Before fitting the cooktop to the cavity affix the roll of sealing putty (included in the cooktop packaging) around the underside edge. Once putty is installed completely around the underside, remove the putty protective film and then fit the cooktop in cut out. Push down on the cooktop edges to seal and fix the appliance securely.

When installing a oven with a cooktop, ensure to measure the cooktop cut out position from the front of the cabinet. The critical dimension is to make sure the distance from the front of the cabinet to the rear of the countertop cut out is 18 3/8 ". This is so the oven vent can be fitted together with the cooktop.

Installation

Gas connection:

Connect the cooktop to a designated gas supply line from the RV main gas line which runs externally under the RV floor. Do not use a existing gas connection inside the RV to supply two appliances.

Cooktop must be connected separately, each appliance must have separate isolation valves to render them independent from one another.

This cooktop can be used with Propane Gas only.

This cooktop is fitted with a threaded 5/8-18UNF male attachment. For installation use copper pipe and CSA or UL certified connectors which conform to USA and Canadian safety standards.

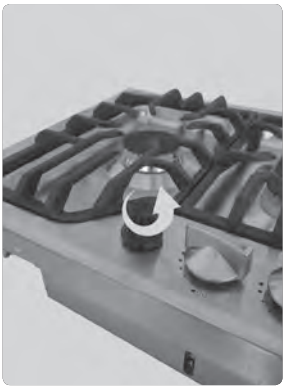
Ensure when cooktop is installed the flexible gas supply pipe cannot touch any moving parts. Make sure adequate space is available so the supply pipe will not be bent or damage after installation.

Checking that the connection is gas tight

Once installation is complete, before final fitting check all pipe fittings for gas leaks by pressurizing the system to 13.8WCI then using a soapy solution or certified gas leak detector to check for possible leaks.

Igniter Battery Replacement

How to replace your 1.5V AA battery in the igniter:



1. Unscrew igniter by twisting the lower collar of the button
2. Remove the cover and remove the battery
3. Replace the battery with a new AA size 1.5VDC

Technical Specifications

Technical Specifications

Burner	Central: 2,000 BUT/HR Min., 7500 BUT/HR Max.
	Left & Right: 1,800 BUT/HR Min., 7500 BUT/HR Max.
Fuel	Propane (LP Gas)
Inlet Pressure	10” WCI Min to 13.8” WCI Max
Power Input	1.5V AA Battery

Troubleshooting

Important	
Before you call for service, review this list. It may save you time and expenses. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.	
Problem	**Possible cause/solution**
Burner will not light.	Surface Control knob has not been completely turned to 🔥 position. Push in and turn the Surface Control knob to 🔥 position until burner ignites and then turn control to desired flame size.
	Ensure gas supply valve is open.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Low gas supply level in cylinder.
	Battery power insufficient. Unscrew igniter cap and replace AA.
Surface burner flame burns half way around.	Moisture is present on the burner, dry burner thoroughly.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under "**Caring for your cooktop**" section.
Surface burner flame is orange.	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.
	In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.

Warranty

FURRION WARRANTS FOR A PERIOD OF 1 YEAR FROM DATE OF RETAIL PURCHASE BY THE ORIGINAL END-USE PURCHASER, THAT THIS PRODUCT, WHEN DELIVERED TO YOU IN NEW CONDITION, IN ORIGINAL PACKAGING, FROM A FURRION AUTHORIZED RESELLER AND USED IN NORMAL CONDITIONS, IS FREE FROM ANY DEFECTS IN MANUFACTURING, MATERIALS, AND WORKMANSHIP. IN CASE OF SUCH DEFECT, FURRION SHALL REPLACE OR REPAIR THE PRODUCT AT NO CHARGE TO YOU. THIS WARRANTY DOES NOT COVER: PRODUCTS WHERE THE ORIGINAL SERIAL NUMBERS HAVE BEEN REMOVED, ALTERED OR CANNOT READILY BE DETERMINED; DAMAGE OR LOSS CAUSED BY ACCIDENT, MISUSE, ABUSE, NEGLECT, PRODUCT MODIFICATION, FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS IN INSTRUCTION MANUAL, COMMERCIAL OR INDUSTRIAL USE; DAMAGE OR LOSS CAUSED TO THE DECORATIVE SURFACE OF PRODUCT; TO ANY DATA, SOFTWARE OR INFORMATION; AND NORMAL WEAR AND TEAR. THIS WARRANTY ONLY PROTECTS THE ORIGINAL END-USER (“YOU”) AND IS NOT TRANSFERABLE; ANY ATTEMPT TO TRANSFER THIS WARRANTY SHALL MAKE IT IMMEDIATELY VOID. THIS WARRANTY IS ONLY VALID IN THE COUNTRY OF PURCHASE.

THIS WARRANTY AND REMEDIES SET FORTH ABOVE ARE EXCLUSIVE AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, REMEDIES AND CONDITIONS, WHETHER ORAL OR WRITTEN, EXPRESS OR IMPLIED. FURRION SPECIFICALLY DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IF FURRION CANNOT LAWFULLY DISCLAIM IMPLIED WARRANTIES UNDER THIS LIMITED WARRANTY, ALL SUCH WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY.

No Furrion reseller, agent, or employee is authorized to make any modification, extension, or addition to this warranty.

Warranty

FURRION IS NOT RESPONSIBLE FOR DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR CONDITION, OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF ANY EQUIPMENT OR PROPERTY, ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH FURRION PRODUCTS. FURRION'S TOTAL LIABILITY IS LIMITED TO THE REPAIR OR REPLACEMENT OF THIS PRODUCT PURSUANT TO THE TERMS OF THIS WARRANTY.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR EXCLUSIONS OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OR CONDITIONS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY BY STATE OR (WHERE APPLICABLE IN THE COUNTRIES WHERE FURRION HAS NON-US/CANADIAN AUTHORIZED DEALERS) COUNTRY. NO ACTION OR CLAIM TO ENFORCE THIS WARRANTY SHALL BE COMMENCED AFTER THE EXPIRATION OF THE WARRANTY PERIOD.

Keep your receipt, delivery slip, or other appropriate payment record to establish the warranty period. Service under this warranty must be obtained by contacting Furrion at

warranty@furrion.com

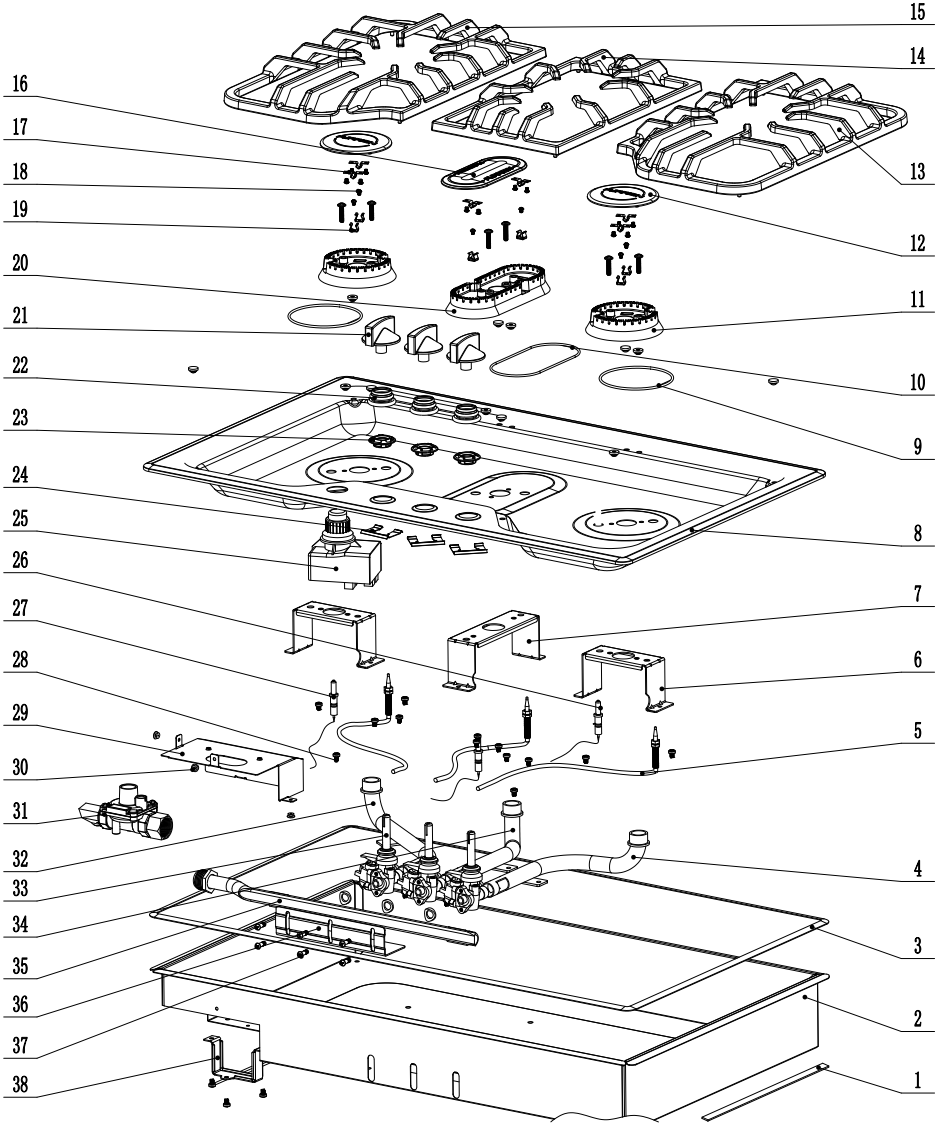
Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

Exploded Drawing

1	Sealing putty
2	Bottom tray
3	Foam seal
4	Right venturi tube
5	Thermocouple
6	Burner bracket-Round burner
7	Burner bracket-Track burner
8	Top panel
9	Sealer (round)
10	Sealer (track)
11	Round flame burner(with thermocouple hole)
12	Round burner cap
13	Trivet(Right)
14	Trivet(Mid)
15	Trivet(Left)
16	Track burner cap
17	Upper spring
18	Cross recessed small pan headed screw
19	Lower spring

20	Track flame spreader
21	Valve knob
22	Waterproof ring
23	Waterproof ring - inner skirt
24	Valve - Clip lock
25	1.5V igniter
26	Ignition pin-1
27	Ignition pin-2
28	Cross/slotted round headed screws
29	LP regulator cover
30	Rivet
31	LP regulator
32	Left venturi tube
33	Gas valve
34	Middle venturi tube
35	Main gas pipe
36	Valve position bracket
37	Valve position screw
38	LP regulator bracket
39	Gas hose

Exploded Drawing



FURRION

Cuisinière àGaz RV
Instruction pour l'installation et l'emploi

Ce mode d'emploi s'utilise
avec les modèles

Furrion FGH4ZSA-SS
Cuisinière à Gaz RV

Furrion FGH4ZSA-SB
Cuisinière à Gaz RV

⚠CONSEILS IMPORTANTS DE SECURITE

ATTENTION! Suivre exactement les informations contenues dans ce guide, afin d'éviterde causer un incendie ou une explosion qui pourraient entrainer des dommages matériels, des blessures ou un décès.

ATTENTION: Ne pas couvrir ou bloquer les trous de ventilation ou de couvrir l'ensemble de support avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. La feuille d'aluminium peut également retenir la chaleur et provoquer un risque d'incendie.

— Suivre exactement les informations contenues dans ce guide, afin d'éviterde causer un incendie ou une explosion qui pourraient entrainer des dommages matériels, des blessures ou un décès.

— S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas allumer l'appareil.
- Ne toucher à aucun interrupteur.
- Ne pas utiliser de téléphone dans le véhicule.
- Faire sortir tous les occupants du camping car.
- Fermer la valve d'alimentation en gaz ou l'alimentation principale de gaz.
- **Appeler immédiatement le fournisseur en gaz en utilisant un téléphonevoisin, autre que celui directement en main. Suivre exactement les instructions du fournisseur de gaz.**
- Appeler immédiatement le fournisseur en gaz en utilisant un téléphonevoisin, autre que celui directement en main. Suivre exactement les instructions du fournisseur de gaz.

— Utiliser un personnel qualifié, un service de réparation accrédité, le fabricant, le fournisseur de gaz ou de l'appareil pour vérifier la cuisinière et réparer la fuite.

Conserver ce guide avec l'appareil pour référenceultérieure. Le nom du modèle et le numéro de série sont imprimés sur la carte d'enregistrement jointe avec l'appareil.

INTRODUCTION

Furrion FGH4ZSA-SS Cuisinière à Gaz RV

Furrion FGH4ZSA-SB Cuisinière à Gaz RV

Félicitations pour votre achat de la cuisinière à gaz RV de Furrion. Nous espérons que vous aurez beaucoup de satisfaction avec ce produit et qu'il vous permettra de préparer de nombreux repas mémorables.

Cet achat vous donne une des meilleures garanties de l'industrie du camping-car. Veuillez lire la notice de garantie en son entier. Il est également important d'enregistrer votre appareil Furrion pour bénéficier des avantages exclusifs offerts aux propriétaires de l'appareil, tels que l'assurance de prise en charge dans le cas peu probable où un entretient soit nécessaire pendant la période de garantie, et comme preuve d'achat en cas d'indemnisation d'assurance. L'inscription se fait en ligne, à: **http://furrion.com/productregistration-com/**

Pour toute question concernant les produits Furrion, contacter : **support@furrion.com**

INDEX

Précautions d'emploi **24-25**
Description de l'appareil **26**
Utilisation de la cuisinière..... **27**
Nettoyage de l'appareil **28**
Installation **29-31**
Remplacement de la pile del'allumage électrique..... **32**
Fiche technique..... **33**
Dépannage **34**
Garantie **35-36**
Description des pièces **37-38**

PRECAUTIONS D'EMPLOI

PRECAUTIONS IMPORTANTES

ATTENTION: Lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures et de dommages matériels.
L'installation de l'appareil doit être faite conformément aux Standards pour Véhicules de Recréation/Camping Cars, ANSI/NFPA, 1192.

- **Ne pas toucher les brûleurs, les grilles et les zones métalliques autour des brûleurs,nile plan de cuisson.** Les brûleurs peuvent être chauds, même s'il n'y a aucune flamme. Les zones autour des brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Ne pas toucher les plans de cuisson avec des matériauxinflammables ou des vêtements pendant ou après l'utilisation, et ce, jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.Les zones de danger incluent le plan de cuisson et les zones proches du plan de cuisson.

- **Porter des vêtementadéquats— ne jamais porter de vêtements amples ou tombants pendant l'utilisation de l'appareil. Ne pas mettre de vêtements ou de produits inflammables en contact avec les zones chaudes de l'appareil.**

- **Ne pas utiliser d'eau ou de farine sur un feu causé par des produits gras - Étouffer le feu avec un couvercle de casserole, ou utiliser du bicarbonate de soude, de la mousse chimique, ou un extincteur à poudre.**

- **Surveiller attentivement la cuisson lors du réchauffement de graisse ou de produits gras.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles se réchauffent trop.

- **N'utiliser que des poignées à casserolesèches -- Les poignées mouillées ou humides, quand utilisées sur des surfaces chaudes, peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher la flamme ou les brûleurs. Ne pas utiliser de serviette ou chiffon à la place d'une poignée.**

- **Ne pas faire réchauffer des aliments dans des boîtes de conserve encore fermées. --la pression pourrait faire exploserle récipient et causer des blessures.**

- **Identifier le bouton correspondant à chaque brûleur.**

- **Toujours tourner le bouton sur la position LITE lors de l'allumage des brûleurs. Vérifier d'abord que le brûleur est allumé puis ensuite régler la flamme pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile.**

- **Ne jamais laisser les brûleurs sans surveillance quand ils sont en positionHigh Heat —**les débordementscréent de la fumée et projettent de la graisse qui pourrait s'enflammer. Ils pourraient aussi causer la fonte d'un récipient qui s'est asséché.

- **cet appareil est équipé de brûleurs de différentes tailles.** Choisir des casserolesàfond plat, et assez larges pour couvrir le diamètre des brûleurs. Ne jamais utiliser derécipients trop petits.
- Ne pas entreposer des matériaux inflammables à proximité des brûleurs et ne pas laisser la graisse ou autre substances inflammables s'accumuler sur cet appareil.
- Ne jamais laisser cet appareil sans surveillance lors de son utilisation. Les débordements par bouillonnement et les écoulements graisseux pourraient enfumer la pièce ou prendre feu.

  ATTENTION: SECURISER L'APPAREIL AVEC LES ADHESIFS FOURNIS AVEC LA CUISINIERE.

⚠ ATTENTION!

NE JAMAIS utiliser cet appareil en tant qu'appareil de chauffage pour réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Conseils d'utilisation importants

La Loi californienne sur l'eau potable et la toxicité exige que le Gouverneur de la Californie publie la liste de substances reconnues par l'état comme étant carcinogènes et résultant en malformations congénitales ou autres anomalies de la reproduction, et exige que les fabricants avertissent leurs clients d'une possible exposition à ces substances.

AVERTISSEMENT: Ne pas stocker des objetsprésentant un intérêt pour les enfants soit derrière ou au dessus de l'appareil. Les enfants risqueraient de grimper sur la cuisinière pour atteindre ces objets, et pourraient se blesser gravement.

ATTENTION: Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées par l'odorat. Les fournisseurs de gaz recommandentl'utilisation d'un détecteur de gaz approuvé par UL ou CSA. Contacter le fournisseur de gaz pour plus d'informations. Si une fuite de gaz est détectée, suivre les conseils de la section « S'il y a une odeur de gaz " de ce manuel. Déconnecter l'appareil avant son entretien. Toujours effectuer un test de fuite selon les instructions du fabricant.

Entretien – Garder la zone de cuisson libre de tout matériaux combustibles, tels que l'essence et autres liquides inflammables.

Stockage dans, ou sur la zone de cuisson - les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans le four ou à proximité de la zone de cuisson.

Description de l'appareil

Pression / Test d'étanchéité: testé avec une pression de 11-13.8 WCI

Caractéristiques

1 Etiquette duproduit(endessous de la cuisinière)

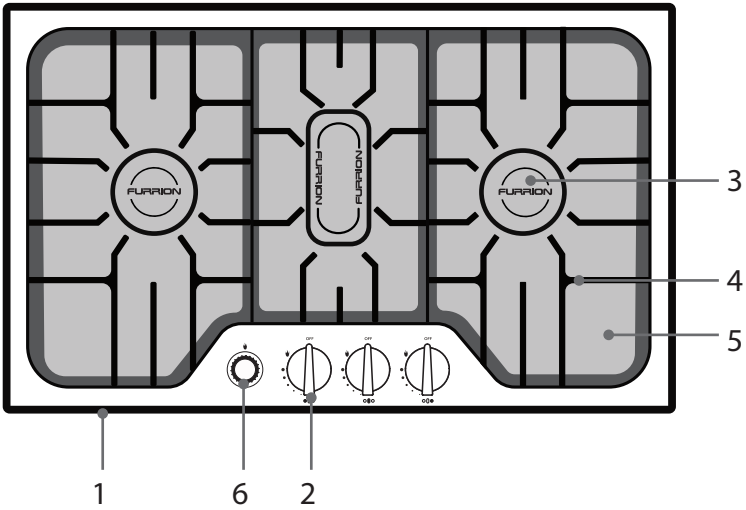
2 Bouton de commande

3 Surface desbrûleurs

4 Grille pour brûleur

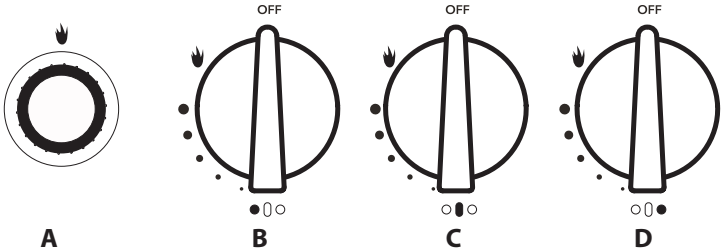
5 Bac du brûleur

6 Bouton d'allumage



Surface de la cuisinière a gaz: FGH4ZSA-SS / FGH4ZSA-SB

Instructions



A: Bouton d'allumage électrique manuel

B, C, D: Boutons de contrôle du gaz

Allumage des brûleurs :

1. Vérifier que les boutons soient tous sur la position OFF, en les tournant vers la droite.
2. Vérifier que la valve d'alimentation en gaz est sur position OPEN.
3. Tourner et pousserun des boutons de contrôle, de 90 degrésvers la gauche, et réglerl'indicateur sur le symbole de la flamme.
4. Presser le bouton de contrôle en appuyant en même temps sur le bouton d'allumage manuel.
5. Continuer à presser le bouton de contrôle pendant environ 10 à 15 secondes, jusqu'à ce que le dispositif de sécurité soit désactivé.
6. Pour sélectionner le mode minimum, tourner le bouton de contrôle vers la droite, sur le symbole minimum.

* Cette plaque de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité : si aucune flamme n'est présente, l'approvisionnement en gaz se coupe automatiquement.

* Si il n'y a aucune étincelle lorsque vous appuyez sur l'allumage, vérifier ou remplacer la pile AA en dévissant le couvercle du bouton d'allumage
NOTE: Pour votre sécurité, ne jamais tenter de faire fonctionner l'appareil avec la puissance de la batterie épuisée.

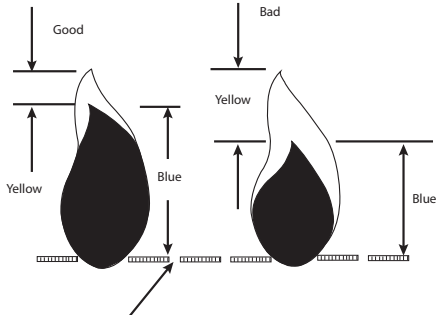
Eteindre la cuisinière :

Lorsque la plaque de cuisson n'est pas en cours d'utilisation ou quand une bouteille de gaz doit être remplacée et être installée.

1, Tourner tous les boutons vers la droite sur la position d'arrêt.

2, Avant de transporter l'appareil, couper l'alimentation principale de gaz au niveau de la vanne d'arrêt.

La flamme du brûleur



Gardez vos bras et le visage loin d'être directement au-dessus de la zone de cuisson.

Regardez à travers la grille de cuisson et d'observer la flamme du brûleur.

Les flammes doivent ressembler à la bonne émission de flamme dans le droit du diagramme.

Une bonne flamme doit être bleue avec une pointe jaune.

Quelques conseils jaunes sur les flammes jusqu'à 1 "de longueur sont acceptables tant que pas de dépôts de carbone ou de suie.

Si les flammes sont trop jaune et irrégulière, les résidus d'huile ne peut pas être complètement brûlé.

Conseil Important

Conseil Important
Ne jamais laisser la flamme dépasser le bord extérieur d'unrécipient. Une flamme trop large ne fait que gaspiller de la chaleur et de l'énergie, et augmente le risque de brûlures.

Entretien de la plaque de cuisson

Utiliser un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif et l'appliquer avec un chiffon doux non pelucheux. Pour faire ressortir l'éclat naturel de l'acier, essuyer légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, et puis polir avec une peau de chamois. Polir en suivant le grain de l'acier inoxydable.

Entretien des grilles du brûleur—Attendre que les brûleurs et les grilles soient complètement froidsavant de les toucher ou de poser un porte-pot, des chiffons de nettoyage ou d'autres matériaux sur leurs surfaces. Les grilles en fontepeuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher lesgrilles avec un chiffon - ne pas les remettre sur la plaque de cuisson si encore humides. Remettre les grilles correctement dans leur position sur les brûleurs. Pour nettoyer de la nourriturebrûlée,

placer les grilles dans un récipient couvert ou dans un sac en plastique. Ajouter 1/4 de tasse d'ammoniac et laisser tremper pendant 30 minutes. Laver, rincer, puis bien laisser sécher. Un nettoyant abrasif peut être utilisé pour les tâches tenaces.

Laisser aux brûleurs le temps de refroidir. Utiliser un détergent ou un dégraissant doux pour les nettoyer. Rincer avec de l'eau et essuyer avec une serviette sèche. Attention à ne pas endommager et tordre l'allumage ou les thermocouples sur le côté de chaque brûleur. Vérifier que les brûleurs soient complètement secs avant de tenter de les allumer.

Utiliser un chiffon humide et un détergent doux ou un spray dégraissant. Rincer puis sécher.

Installation

L'appareil doit être installé que par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies avec l'appareil.

Installer ce produit en suivant exactement les instructions du fabricant afin d'éviter de blesser personnes et animaux, et pour éviter les dommages matériels.

Important: Oter la pile ou l'alimentation électrique avant tout réglage ou entretien de l'appareil

Ce qui est dans la boîte

Assurez-vous que vous avez tous les articles dans l'emballage comme indiqué ci-dessous. Pour les articles manquants, contactez votre revendeur.

• cuisInière à gaz en acier inoxydable • tuyau à gaz • silicone PAD • 1 pile AA • manuel d'utilisation • carte de garantie

Installation de la plaque de cuisson (sans four)

- Faire la découpe du plan de travail selon les dimensions indiquées (Fig. A)
- Installer le tuyau d'alimentation en gaz avec une connexion 5/8-18UNF et positionner le robinet d'arrêt sur la paroi arrière, du côté gauche du plan de travail.
- Laisser suffisamment de longueur de tuyau pour pouvoir extraire et retirer la cuisinière.
- Créer une ouvertured'aération dans le meuble de cuisine pour faciliter la circulation d'air autour de la cuisinière.
- La profondeur des armoires de cuisine installés au-dessus ne doit pas dépasser 13 "(330mm).
- Vérifier que le plan de travail du meuble de cuisine, les matériaux et les adhésifs utilisés autour de la cuisinière ontune estimation de résistance à des températures de pas moins de 193˚F (95˚C) pour éviter la déformation oula décoloration des matériaux.

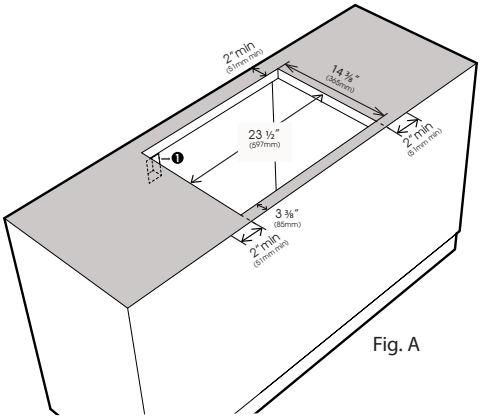


Fig. A

- Avant d'installer la cuisinièredanssa cavité, dérouler le rouleau de mastic d'étanchéité (inclus dans l'emballage) autour du bord inférieur de la cavité. Une fois que le mastic est colléautour de la partie inférieure, retirer le film protecteur du mastic et puis pousser la cuisinière dans la cavité. Appuyer sur les bords de l'appareil pour le sceller en toute sécurité.

Installation

Installation de la plaque de cuisson (avec four Furrion FSRI22LA)

- Faire la découpe du plan de travail selon les dimensions indiquées (Fig. B). Mesurer exactement la découpe depuis l'avant du meuble de cuisine, afin de bien positionner le four.
- Installer le tuyau d'alimentation en gaz avec une connexion 5/8-18UNF et positionner le robinet d'arrêt sur la paroi arrière, du côté gauche du plan de travail.
- Deux tuyaux d'alimentation en gaz sont requis pour les cuisinières avec un four. La cuisinière doit êtreconnectée au tuyau supérieur.
- Créer une ouverture d'aération dans le meuble de cuisine pour faciliter la circulation d'air autour de la cuisinière.
- Vérifier que le plan de travail du meuble de cuisine, les matériaux et les adhésifs utilisés autour de la cuisinière ont une estimation de résistance à des températures de pas moins de 193˚F (95˚C) pour éviter la déformation ou la décoloration des matériaux.
- Avant d'installer la cuisinière dans sa cavité, dérouler le rouleau de mastic d'étanchéité (inclus dans l'emballage) autour du bord inférieur de la cavité. Une fois que le mastic est collé autour de la partie inférieure, retirer le film protecteur du mastic et puis pousser la cuisinière dans la cavité. Appuyer sur les bords de l'appareil pour le sceller en toute sécurité.

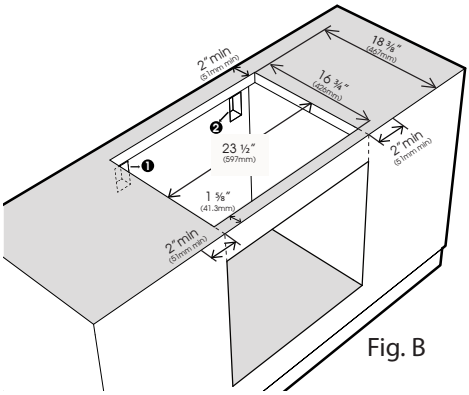


Fig. B

Lors de l'installation d'une cuisinière avec four, mesurer exactement la découpe du plan de travail. Mesurer la position de l'appareil depuis l'avant du meuble de cuisine. La dimension critique est la distance entre l'avant du meuble et l'arrière du plan de travail, une distance exacte de 18 3/8". Cela permet d'installer le four conjointement avec la cuisinière.

Raccordement du gaz:

Branchez la cuisinière à un tuyau qui est raccordéà l'alimentation principale de gaz du camping car. L'alimentation principale se trouve à l'extérieur, sous le plancher du véhicule. Ne pas utiliser untuyau de raccordement de gaz existant et déjàutiliséà l'intérieur du véhicule pour alimenter deux appareils en même temps.

Le four et la plaque de cuisson doivent être raccordés séparément, chaque appareil devant avoir sa propre vanne pour rendre les deux appareils indépendants l'un de l'autre.

La plaque de cuisson doit être utilisée uniquement avec du gaz propane.

La plaque de cuisson est équipée d'une piècemâlefiletée de type 5 / 8-18UNF. Pour l'installation, utiliser des tuyaux de cuivre et des connecteurs certifiés conformes au CSA ou à l'UL, lesquels sont conformes aux normes de sécurité canadiennes, et américaines.

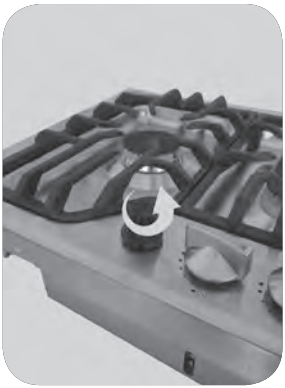
Il est impératif que la conduite flexible d'alimentation de gaz ne touche aucune pièce mobile une fois que la plaque de cuisson est installée. Prévoir aussi suffisamment d'espace libre, de sorte que le tuyau d'alimentation ne soit pas plié ou endommagé après l'installation.

Vérifier que la connexion en gaz est étanche

Une fois l'installation faite, et avant le montage final, vérifier tous les raccords de tuyauterie pour de possibles fuites de gaz. Ceci est effectué en mettant le système sous pression jusqu'à 13.8WCI, puis en utilisant une solution savonneuse ou un détecteur de fuites de gaz agréé pour vérifier s'il y a des fuites.

Remplacement de la pile l’allumage électrique

Comment remplacer la pile 1.5V AA de l'allumage:



1. Dévisserle bouton d’allumage en tournant le collier inférieur du bouton
2. Oter le couvercle et retirer la pile
3. Remplacer la pile avec une nouvelle pile de typeAA 1.5VDC

Fiche technique

Brûleur	Centre: 2,000 BUT/HR Min., 7500 BUT/HR Max.
	Gauche & Droite: 1,800 BUT/HR Min., 7500 BUT/HR Max.
Carburant	Gaz Propane (LP Gaz)
Pression d'entrée	10" WCI Minimum à 13,8" WCI Maximum
Puissance absorbée	Piles 1.5V AA

Dépannage

Important	
Consulter cette fiche avant d'appeler un service d'entretien. Ceci vous économisera du temps et de l'argent.Les problèmes courants sont décris ci-dessous. Ces situations ne sont pas causées par un défaut de fabrication ni par des matériaux défectueux.	
Problem	**Possible cause/solution**
Le brûleur ne s'allume pas	Le bouton de la plaque de cuisson n'est pas exactement sur position LITE. Pousser et tourner le bouton sur la position LITE jusqu'à l'allumage du brûleur, puis tourner le bouton pour ajuster la taille de la flamme.
	Vérifier que le robinet d'alimentation en gaz est ouvert.
	Les orifices du brûleur sont obstrués. Utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les ports et les fentes du brûleur.
	Vérifier le niveau d'alimentation en gaz de la bouteille de gaz t LP
	La pile d'allumage électrique est vide. Dévisser le collier du bouton d'allumage et remplacer la pile AA.
La flamme ne couvre que la moitié du brûleur	Le brûleur est humide. Sécher complètement.
La flamme ne couvre que la moitie du brûleur	Les orifices du brûleur sont obstrués. Utiliser un fil de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les fentes du bruleur.
	Le brûleur est encore humide après un nettoyage. Ventiler légèrement la flamme et laisser le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme couvre complètement le brûleur. Suivre les instructions de la section « entretien » et sécher le brûleur.
La flamme du brûleur est orange	Le brûleur est encore humide après un nettoyage. Ventiler légèrement la flamme et laisser le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme couvre complètement le brûleur. Suivre les instructions de la section « entretien » et sécher le brûleur.
	Une flamme légèrement orange est normale en zone côtières, à cause de l'air salé.

Garantie

FURRION GARANTIT, PENDANT UNE PÉRIODE D'UN AN À PARTIR DE LA DATE DE L'ACHAT AU DÉTAIL PAR L'UTILISATEUR FINAL INITIAL, QUE CE PRODUIT, S'IL EST LIVRÉ À L'ÉTAT NEUF, DANS SON EMBALLAGE ORIGINAL, PAR UN REVENDEUR FURRION AUTORISÉ ET UTILISÉ EN CONDITIONS NORMALES, EST LIBRE DE TOUT DÉFAUT DE FABRICATION, DE MATÉRIEL ET DE MAIN-D'ŒUVRE. EN CAS DE DÉFAUT, FURRION S'ENGAGE À REMPLACER OU À RÉPARER LE PRODUIT GRATUITEMENT. CETTE GARANTIE EXCLUT CE QUI SUIT : PRODUITS DONT LE NUMÉRO DE SÉRIE ORIGINAL A ÉTÉ ENLEVÉ, MODIFIÉ OU RENDU ILLISIBLE, LES DOMMAGES OU LES PERTES CAUSÉS PAR UN ACCIDENT, UNE MAUVAISE UTILISATION, LA NÉGLIGENCE, LA MODIFICATION DU PRODUIT OU LE MANQUEMENT À SUIVRE LES CONSIGNES DU GUIDE DE L'UTILISATEUR, L'UTILISATION COMMERCIALE OU INDUSTRIELLE, LES DOMMAGES OU LES PERTES CAUSÉES À LA SURFACE DÉCORATIVE DU PRODUIT, LES DOMMAGES CAUSÉS AUX DONNÉES, LOGICIELS OU RENSEIGNEMENTS, AINSI QUE L'USURE NORMALE. LA PRÉSENTE GARANTIE PROTÈGE UNIQUEMENT L'UTILISATEUR FINAL INITIAL (« VOUS »), ET NE PEUT ÊTRE CÉDÉE À QUICONQUE. TOUTE TENTATIVE DE CESSION DE LA PRÉSENTE GARANTIE AURA POUR EFFET SON ANNULATION IMMÉDIATE. LA PRÉSENTE GARANTIE EST UNIQUEMENT VALIDE DANS LE PAYS D'ACHAT.

LA PRÉSENTE GARANTIE ET LES RECOURS PRÉCÉDEMMENT DÉFINIS SONT EXCLUSIFS ET REMPLACENT TOUTES LES AUTRES RECOURS, GARANTIES ET CONDITIONS, QU'ILS SOIENT ORAUX OU ÉCRITS, EXPLICITES OU IMPLICITES. FURRION DÉCLINE SPÉCIFIQUEMENT TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. SI FURRION NE PEUT LÉGALEMENT DÉCLINER LES GARANTIES IMPLICITES DÉCOULANT DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE, TOUTES CES GARANTIES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE VALIDITÉ DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

aucun revendeur, agent ou employé de furrion n'est autorisé à modifier, prolonger ou élargir la présente garantie.

Garantie

FURRION DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT PRÉJUDICE DIRECT, INDIRECT, SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE TOUT MANQUEMENT DE GARANTIE OU DE CONDITION, OU RECONNU PAR TOUTE THÉORIE JURIDIQUE, INCLUANT SANS LIMITATION LES PERTES DE BÉNÉFICES, DE TEMPS DE FONCTIONNEMENT, DE BIENS INCORPORELS, LES DOMMAGES À TOUT APPAREIL OU BIEN OU LE REMPLACEMENT DE TOUT BIEN OU ÉQUIPEMENT, TOUT COÛT DE RÉCUPÉRATION, DE REPROGRAMMATION OU DE REPRODUCTION DE TOUT PROGRAMME OU DE TOUTE DONNÉE ENREGISTRÉ DANS LES PRODUITS FURRION OU UTILISÉS AVEC CEUX-CI. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE FURRION SE LIMITE À LA RÉPARATION OU AU REMPLACEMENT DE CE PRODUIT CONFORMÉMENT AUX CONDITIONS DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LES EXCLUSIONS OU LES LIMITATIONS DES PRÉJUDICES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, NI LES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES. POUR CE MOTIF, LES LIMITES ET EXCLUSIONS PRÉCÉDEMMENT ÉNONCÉES POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS CONFÈRE CERTAINS DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES, QUI POURRAIENT S'AJOUTER À D'AUTRES DROITS QUI VOUS SONT CONFÉRÉS PAR VOTRE JURIDICTION (DANS LES PAYS OÙ FURRION COMPTE DES DÉTAILLANTS AUTORISÉS HORS CANADA ET ETATS-UNIS). AUCUNE ACTION OU RÉCLAMATION POUR FAIRE APPLIQUER LA PRÉSENTE GARANTIE NE POURRA ÊTRE INITIÉE APRÈS L'ÉCHÉANCE DE LA PÉRIODE DE GARANTIE.

Conserver votre reçu d'achat, bon de livraison ou tout autre justificatif de paiement pour établir la période de garantie. Les réparations aux termes de la présente garantie doivent être réclamées auprès de Furrion : **garantie@furrion.com**

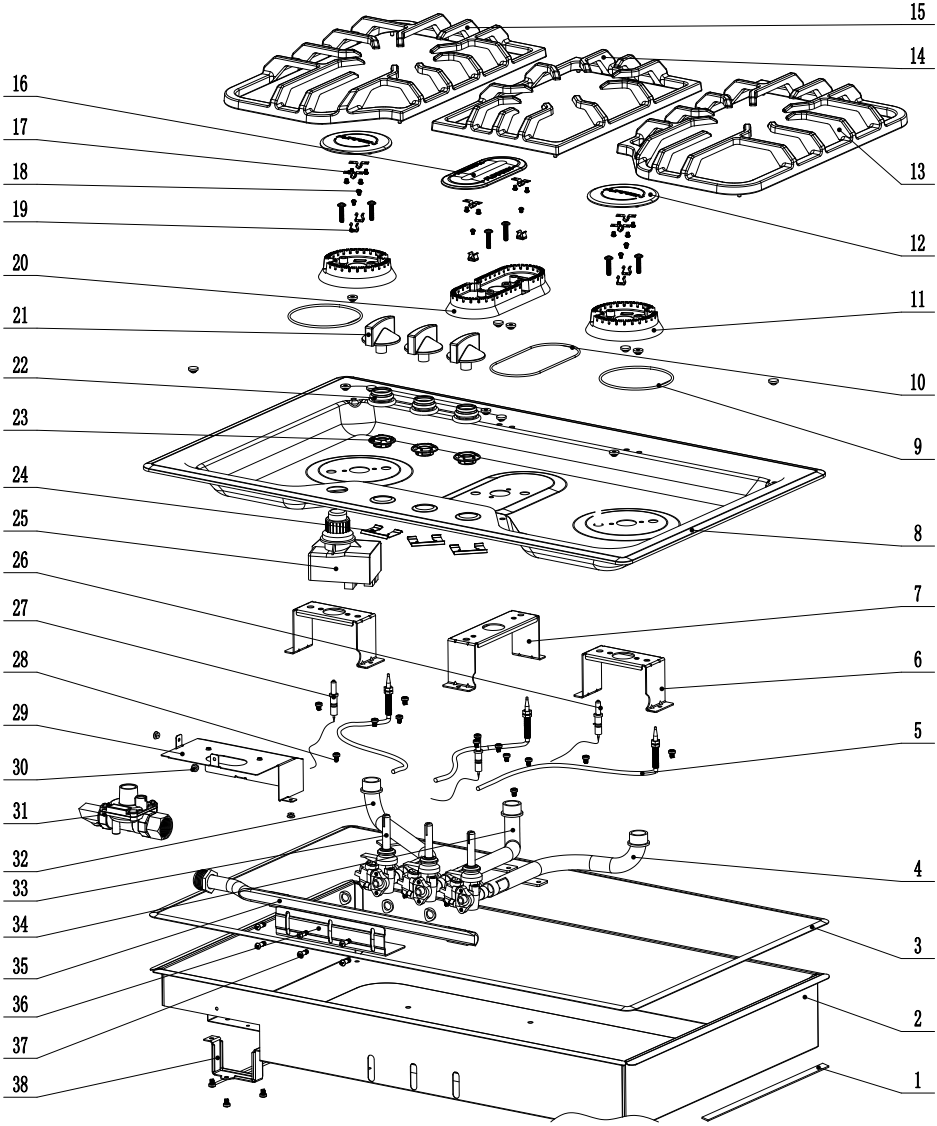
Les fonctionnalités et les détails techniques du produit tels qu'ils sont décrits ou illustrés peuvent changer sans préavis.

Description des pièces

1	Colle de scellage
2	Bac inférieur
3	Feuille en mousse
4	Tube à papillon de droite
5	Thermocouple
6	Tasseau dubrûleur – brûleur circulaire
7	Tasseau du brûleur - brûleur du milieu
8	Bac supérieur
9	Scellant (circulaire)
10	Scellant (du milieu)
11	Diffuseur de flamme rond (avec ouverture thermocouple)
12	Couvercle du brûleur rond
13	Rivet (gauche)
14	Rivet (centre)
15	Rivet(droit)
16	Couvercle du tasseau du brûleur
17	Ressort supérieur
18	Vis cruciforme encastrée pour petite casserole

19	Ressort inférieur
20	Doseur/contrôle de la flamme
21	Bouton de contrôle
22	Anneau étanche
23	Anneau étanche - jupe intérieure
24	Vanne – bague de serrage
25	Allumage 1.5V
26	Broche d'allumage 1
27	Broche d'allumage 1
28	Vis cruciformes/ têtes rondes
29	Couvercle du régulateur LP
30	Rivet
31	Régulateur LP
32	Tube à papillon gauche
33	Soupape de gaz
34	Tube à papillon central
35	Tuyau de gaz principal
36	Tasseau de la vanne
37	Vis de la vanne
38	Tasseau du régulateur LP
39	Tuyau de gaz

Description des pièces



FURRION

Furrion Innovation Center & Institute of Technology

● 52567 Independence Ct., Elkhart, IN 46514, USA ● Toll free:1-888-354-5792
● Email: info@furrion.com

©2007-2018 Furrion Ltd. Furrion® and the Furrion logo are trademarks licensed for use by Furrion Ltd. and registered in the U.S. and other countries.
©2007-2018 Furrion Ltd. Furrion® et le logo Furrion sont des marques déposées par Furrion Ltd. et enregistrées aux Etats-Unis et ailleurs.

FURRION.COM

IM-FHA00015 V4.0

This manual has been provided courtesy of My RV Works, Inc.

www.myrvworks.com

You can find more RV service manuals here:

www.myrvworks.com/manuals

Over the years of running a mobile RV repair service, having a dedicated place to access service manuals for all the different appliances and components found on RVs was something that I always had a desire to create.

I hope this resource makes your RV repairs easier, as it has mine, but please be careful and follow proper safety practices when attempting to repair your own RV.

If in doubt, please consult with a professional RV technician!

DARREN KOEPP - OWNER, MY RV WORKS, INC.

All service manuals provided on www.myrvworks.com are believed to be released for distribution and/or in the public domain.