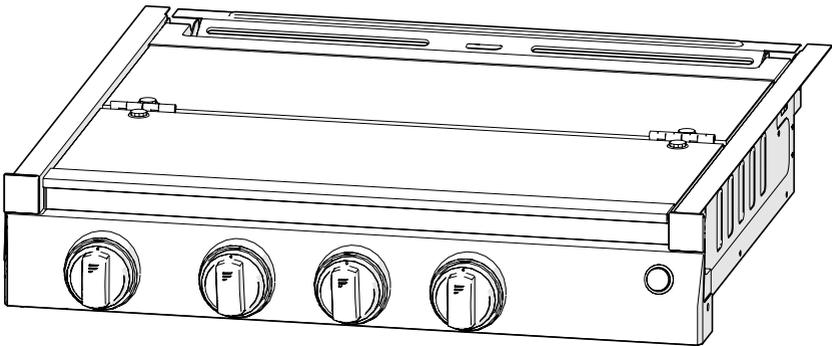


Range Cooktop / Table de cuisson

Instruction Manual / Consignes d'utilisation



Model/Modèle:

FGH3Z45-BL/FGH3Z43-BL/FGH3Z25-BL/FGH3Z23-BL
FGH3Z25-SS/FGH3Z23-SS/FGH3Z15-BL/FGH3Z13-BL
FGH3Z0D-BL/FGH3Z0B-BL/FGH3Z0D-SS/FGH3Z0B-SS
FGH3Z44-BL/FGH3Z42-BL/FGH3Z24-BL/FGH3Z22-BL
FGH3Z24-SS/FGH3Z22-SS/FGH3Z14-BL/FGH3Z12-BL
FGH3Z0C-BL/FGH3Z0A-BL/FGH3Z0C-SS/FGH3Z0A-SS

Safety Precautions

WARNING

If the information in this guide 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 appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliances.
 - Do not touch any electrical switches.
 - Do not use any phone in your recreational vehicle.
 - Clear the recreational vehicle of all occupants.
 - Turn off the LP container valve or main container.
 - 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 the gas supplier.

WARNING

Hazards or unsafe practices COULD result in severe personal injury or death.

CAUTION

Hazards or unsafe practices COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

If an external electrical source is utilized, the appliance must be electrically grounded in accordance with state or other codes or, in the absence of such codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. Do not attempt to adjust, repair, service or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified service technician.

Warning and important safety instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance. Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Welcome

Thank you for purchasing this Furrion® Range Cooktop. Before operating your new appliance, please read these instructions carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the appliance.

Please keep this instruction manual in a safe place for future reference. This will ensure safe use and reduce the risk of injury. Be sure to pass on this manual to new owners of this appliance.

The manufacturer does not accept responsibility for any damages due to not observing these instructions.

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

Contents

Safety Precautions	1
Welcome	2
Contents	3
General Safety Instructions	4
Important Safety Instructions	4
Important instructions for using your Cooktop	5
Important Instructions for Cleaning your Cooktop.....	6
Features and Specifications	8
Operation	9
Leak Check.....	9
Lighting Top Burners	9
The Burner Flame.....	11
Maintenance	12
Storage	12
Troubleshooting	13
Exploded Drawing	14
Warranty	16

Important Safety Instructions

General Safety Instructions

- Remove all tape and packaging before using the appliance. Recycle/dispose of the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.
- Be sure your appliance is properly installed by a qualified technician in accordance with state or other codes. Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service.

- **Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of a appliance by removing leveling legs, panels, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

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 appliance.

- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its isolation valve during any pressure testing with a pressure more than 13.8 water columns.
- **Storage on Appliance - Flammable materials should not be stored near surface burners and/or cabinet areas above appliance.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- **Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS OR AREAS NEAR THESE BURNERS.** The surface burners and oven burners may be hot even though 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, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **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

Important Safety Instructions

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.

WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. 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.

WARNING

In case of fire or gas leak, be sure to turn off the main gas shutoff valve.

- **Use only dry potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers - Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**

Important instructions for using your Cooktop

WARNING

Use proper flame size - Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

WARNING

Do not use stove top grills on the burner grates of sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

- **Know which knob controls each surface burner.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.
- **Always turn the knob to the full  position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will

Important Safety Instructions

expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.

- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend to adjacent surface burners.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoky and greasy spillovers that may ignite. A pan that has boiled dry may also melt.
- **Protective liners.** Do not use aluminum foil to line surface burner pans, or oven bottom, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.
- **Glazed cooking utensils.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Do not use Searing Grill on the cooktop.** The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.
- **Do not use decorative surface burner covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt.

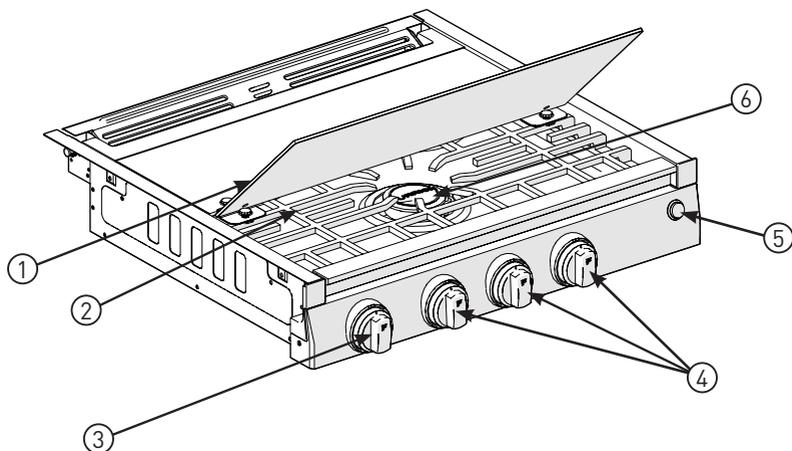
Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

Important Instructions for Cleaning your Cooktop

- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When you are cooking food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

Save These Instructions for Future Reference

Features and Specifications



①	Glass Cover*
②	Die Cast Grill**
③	Ignition Knob
④	Burner Control Knob

⑤	Light
⑥	Burner
⑦	Wired Grill (not shown)

* For FGH3Z45-BL/FGH3Z43-BL/FGH3Z25-BL/FGH3Z23-BL/FGH3Z25-SS/FGH3Z23-SS/FGH3Z15-BL/FGH3Z13-BL/FGH3Z0D-BL/FGH3Z0B-BL/FGH3Z0D-SS/FGH3Z0B-SS models only.

** For FGH3Z43-BL/FGH3Z23-BL/FGH3Z23-SS/FGH3Z13-BL/FGH3Z0B-BL/FGH3Z0B-SS/FGH3Z42-BL/FGH3Z22-BL/FGH3Z22-SS/FGH3Z12-BL/FGH3Z0A-BL/FGH3Z0A-SS models only.

*** For FGH3Z45-BL/FGH3Z25-BL/FGH3Z25-SS/FGH3Z15-BL/FGH3Z0D-BL/FGH3Z0D-SS/FGH3Z44-BL/FGH3Z24-BL/FGH3Z24-SS/FGH3Z14-BL/FGH3Z0C-BL/FGH3Z0C-SS models only.

Features and Specifications

Technical Specifications

Optional power	Gas power
BTU/HR	Left and Right Burner: 6500 BTU
	Front Burner: 8000 BTU
Fuel / Power	Propane
Inlet pressure	10" WC Min to 13.8" WC Max
Power input	12V DC < 2 Amp

This appliance conforms with the directives: ANSI Z21.57a-(2012) Rec / CAN1-1.16-M79 (R2011)

Operation

Leak Check

Always perform a leak test for possible leaks according to the manufacturer's instructions before any operation.

Pressure/Leak test using 11-13.8 WC pressure.

WARNING

- Extinguish all open flames.
- NEVER leak test when smoking.
- Do not use the appliance until connection has been leak tested and does not leak.

1. Make sure all control knobs are turned to **OFF** position.
2. Apply a gas leak detection liquid to the connections.
3. Any gas leaks will be indicated by bubbles.
4. To stop the leak, tighten the loose joint, or replace the faulty part with a replacement part recommended by retailer.

Lighting Top Burners

WARNING

Top cover must be open when main burner is in operation.

Match Lighting:

1. Before lighting, check to make sure the control knobs are turned to **OFF** position.
2. Check that the main gas tank valve is open.

3. Turn the appropriate burner knob counterclockwise to  position. (Fig. 9)
NOTE: Do not attempt to light more than one burner at a time.

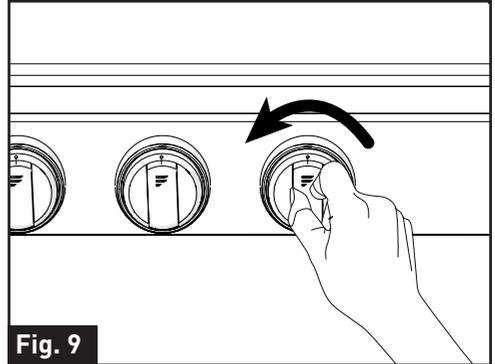


Fig. 9

4. **IMMEDIATELY** strike and place a burning long wooden match (or the match extension or a butane lighter with extension) through the spaces in the grate near the ports of the burner to light the burner. (Fig. 10)

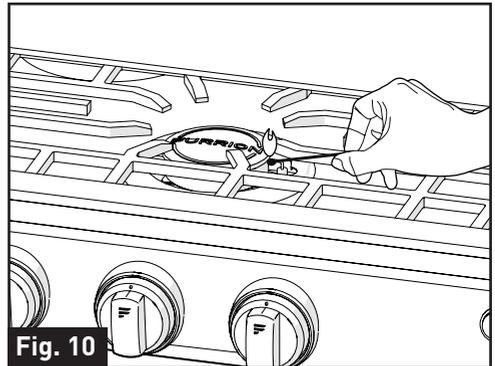


Fig. 10

5. Repeat steps 3 and 4 to light the other burner(s) as needed.
6. Push and turn the burner control knob to adjust the flame to desired level. (Fig. 11)

Operation

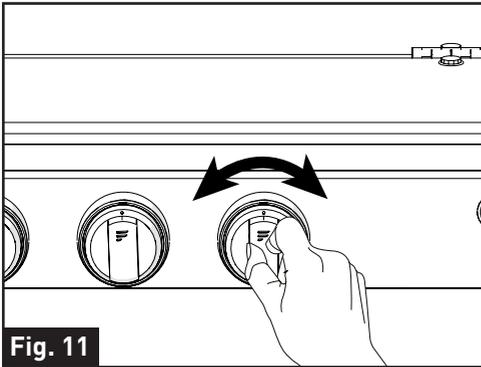


Fig. 11

Electronic Ignition:

1. Before lighting, check to make sure the control knobs are turned to **OFF** position.
2. Check that the main gas tank valve is open.
3. Turn the appropriate burner knob counterclockwise to  position. (Fig. 9)

NOTE: Do not attempt to light more than one burner at a time.

4. Turn the ignition knob clockwise repeatedly until burner lights. (Fig. 12)

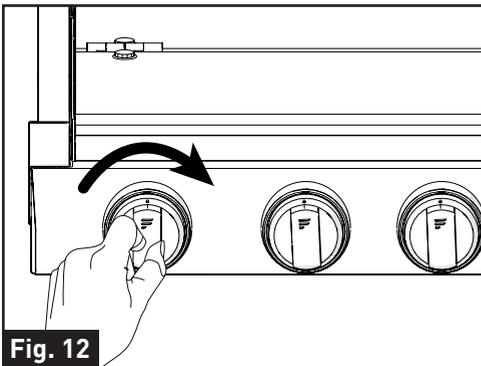


Fig. 12

5. Repeat steps 3 and 4 to light the other burner(s) as needed.

To Turn Off

To extinguish the top burner flame, turn the appropriate burner control knob clockwise to **OFF** position. Always turn off the gas tank valve when refueling or traveling.

WARNING

PRODUCT DAMAGE HAZARD

DO NOT cook with the control knob set in the  position. Damage to the ignition module and burner electrodes may result.

WARNING

PRODUCT DAMAGE HAZARD

- DO NOT use oversized cookware. The pan should not be more than 1" (25.4mm) inch larger than the burner grate. The maximum pan size is a 10" (254mm) skillet. Oversized cookware will cause excessive heat build-up in the appliance top and will result in damage to the burner grate, burner and cooktop.
- DO NOT use a broiler pan, griddle, or any other large utensil which covers more than one (1) top burner at a time. This will create excessive heat which may cause melting, sooting or discoloration damage to the burner grates, range top, or utensils.
- DO NOT leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot top burner. The utensil could overheat and damage the utensil or the cooking appliance.

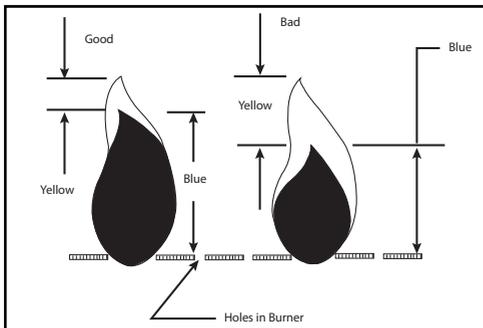
Operation

To Turn Off

To extinguish the oven, push and turn the oven control knob clockwise to OFF position. Always turn off the gas tank valve when refueling or traveling.

The Burner Flame

Keep your arms and face away from being directly above the cooking area. Flames should appear similar to the good flame shown in diagram below.



A good flame should be blue with a yellow tip.

Some yellow tips on flames up to 1" (25.4mm) 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.

Maintenance

- Make sure all controls are OFF and the cooktop is cool before cleaning.
- Make sure that all cooktop surfaces, burner grates and burners are cool before cleaning or disassembling cooktop.
- DO NOT use oven cleaners, bleach, or rust removers on the cooktop or burner grates.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep appliance area clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Clean cooktop with cooktop cleaner only. Follow directions on the container.
- Never use a wire brush or metallic item for cleaning burner ports or orifices. Brush may “shed” bristles that may lodge in the orifice or burner ports and cause a fire or explosion.
- Clean all surfaces as soon as possible after boilovers or spillovers.
- Use warm soapy water only to clean the burner grates, cooktops, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces and plastic items on your cooktop. Do not use grit or acid-type cleaners.
- DO NOT use steel wool, or abrasive cleaners, or acid type cleaners such as chlorine bleach on your cooktop or grate systems. They will damage your cooktop. Use only non-abrasive plastic scrubbing pads.
- DO NOT allow foods containing acids (such as lemons or tomato juice or vinegar) to remain on porcelain or painted surfaces. Acids may remove the glossy finish. Wipe up egg spills when cooktop is cool.
- DO NOT wash warm porcelain surfaces. Allow these areas to cool before cleaning. You could burn yourself or the porcelain could crack.
- Pitting and discoloration will result if spills are allowed to remain for any length of time on stainless steel.
- DO NOT allow spillovers to remain on the burner caps. The caps could become permanently stained.
- When cleaning around the burners use care to prevent damage to the electrode (if so equipped). If a sponge or cloth should catch the metal igniter electrode, it could damage or break the electrode. If this occurs the burner will not light.

Storage

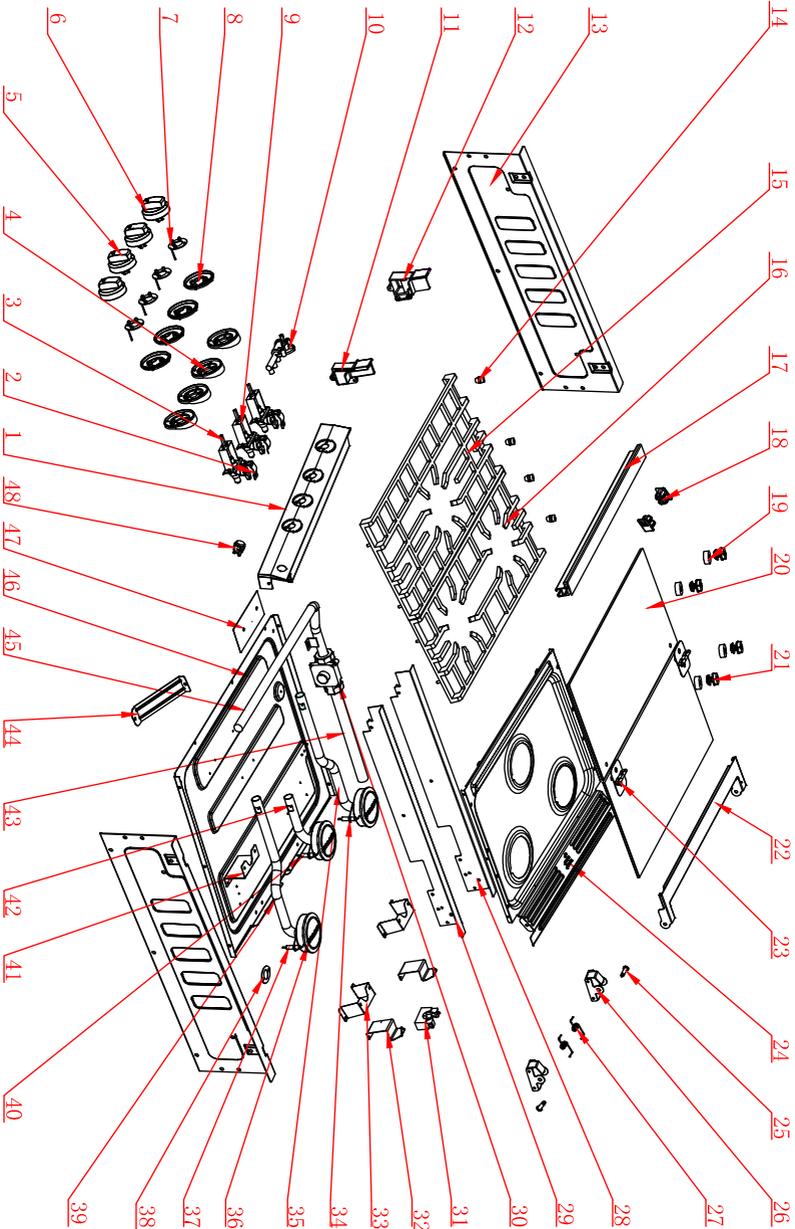
- Dry all surfaces and burner box, then spray surfaces with cooking oil substance to preserve the surface from rusting during long term storage. Wipe off oil coating before reuse.

Troubleshooting

Before calling for service, review this list. It may save you both time and expense. This list includes common experiences that are not the result of defective workmanship or material in your appliance.

Problem	Possible Cause/Solution
Surface burners do 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.
Surface burner flame burns half way around	Battery power insufficient. Unscrew igniter cap and replace AAA battery.
	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.
Surface burner flame is orange	Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly.
	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.

Exploded Drawing



Exploded Drawing

1	Cook Table Panel
2	Valve Fixture Dip
3	Knob Valve B
4	Knob Wolder
5	Valve Knob
6	Ignition Knob
7	LED Circuit Board
8	Knob Decoration
9	Knob Valve
10	Igniter
11	Panel Right Fixture
12	Panel Left Fixture
13	Burner Left Plate
14	Burner Holder Silicone
15	Front Burner Holder
16	Back Burner Holder
17	Glass Cover Front Clip
18	Top Glass Silicone Mat
19	Screw Silicone
20	Flat Glass
21	Plastic Screw
22	Glass Cover Back Clip
23	Glass Cover Hinges
24	Working Hearth Plate
25	Butt Screw
26	Glass Cover Brace
27	Glass Cover Spring
28	Left Article Decoration
29	Right Article Decoration
30	Voltage Regulator Valve

31	Tracheal Fixed Buckle
32	Working Table Fixture
33	Back Burner Holder
34	Left Burner Ignition
35	Left Burner Gas Tube
36	Cook Table Burner
37	Right Burner Ignition
38	Megohmit Gas Tube
39	Right Burner Gas Tube
40	Mid Burner Ignition
41	Front Burner Holder
42	Mid Burner Gas Tube
43	Gas Input Tube
44	Panel Fixture Holder
45	Gas Input Tube
46	Upper Insulation Holder
47	Megohmit
48	Lamp Switch

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 owner's 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 transferrable; 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.

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

Warranty

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 FURRIION 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.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT

Si les informations contenues dans ce guide ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut entraîner causant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

– Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres vapeurs inflammables et à proximité de cet appareil ou n'importe quel appareil.

– **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**

- N'essayez pas d'allumer aucun appareils.
 - Ne pas toucher aucun commutateurs électrique.
 - Ne pas utiliser n'importe quel téléphone dans votre véhicule récréatif.
 - Désactivez le véhicule récréatif de tous les occupants.
 - Fermer la soupape du conteneur de GPL ou du conteneur principal.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz pour obtenir des instructions.
 - Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- Faire vérifier l'installation de gaz et source de fuite corrigée par un installateur qualifié, Agence de la fonction, fabricant, distributeur ou le fournisseur de gaz.

Avertissement et importantes consignes de sécurité figurant dans le présent guide ne sont pas censés couvrir toutes les conditions possibles et des

situations qui peuvent se produire. Bon sens, attention et les soins doivent être exercés lors de l'installation, entretien ou fonctionnement de l'appareil.

Toujours contacter le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions, que vous ne comprenez pas.

AVERTISSEMENT

Dangers ou pratiques dangereuses PEUT entraîner des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

Risques ou pratiques dangereuses PUET entraîné des blessures mineures.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour prévenir le risque d'incendie, électrocution, des blessures ou des dommages à l'appareil suite à une mauvaise utilisation de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour son usage prévu tel que décrit dans ce guide. Si vous utilisez une source électrique externe, de l'appareil doit être mise à la terre conformément aux codes provinciaux et autres ou, en l'absence de tels codes, avec le Code National d'Electricité, ANSI/NFPA 70. N'essayez pas d'ajuster, réparer, entretenir ou remplacer n'importe quelle partie de votre appareil, sauf s'il est spécifiquement recommandé dans ce guide. Toutes les autres réparations devraient être acheminées à un technicien qualifié.

Bienvenue

Nous vous remercions d'avoir acheté le Furrion® Table de cuisson. Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ces instructions. Ce manuel contient des informations pour une utilisation sûre, installation et maintenance de l'appareil.

Gardez ce mode d'emploi dans un endroit sûr pour référence ultérieure. Cela assurer l'utilisation sécuritaire et réduira les risques de blessures. N'oubliez pas de passer sur ce mode d'emploi pour les nouveaux propriétaires de cet appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages en raison de ne pas respecter ces instructions.

Si vous avez des questions concernant nos produits, veuillez nous contacter à **support@furrion.com**

Contenu

Consignes de sécurité	18
Bienvenue	19
Contenu	20
Consignes de sécurité générales	21
Consignes de sécurité importantes	21
Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson	23
Instructions importantes pour le nettoyage de votre cuisinière	24
Caractéristiques et spécifications	25
Opération	27
Vérification pour des fuites	27
Allumage des brûleurs principaux	27
Opération	28
La flamme du brûleur	29
Maintenance	30
STOCKAGE	30
Dépannage	31
Schéma Elaborer	32
Garantie	34

Consignes de sécurité importantes

Consignes de sécurité générales

- Enlever le ruban adhésif et l'emballage avant d'utiliser la appareil. Recycler/éliminer les cartons et sacs de plastique après avoir déballé l'appareil. Ne jamais laisser des enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- N'oubliez pas votre appareil est correctement installé par un technicien qualifié conformément aux codes provinciaux et autres. Installez uniquement selon les instructions d'installation fournies dans le paquet de littérature pour cet appareil.

Demandez à votre revendeur de recommander un technicien qualifié et un service de réparation agréé.

- **Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil n'est pas spécifiquement recommandée dans les manuels.** Toutes les autres réparations devraient être fait que par un technicien qualifié, cela peut réduire le risque de dommages corporels et à la appareil.
- **Ne jamais modifier ni altérer la construction d'une appareil en enlevant les pieds de nivellement, panneaux, les fixations/ vis anti basculement ou toute autre partie du produit.**

AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser cet appareil comme un appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Le faire peut entraîner en monoxyde de carbone, intoxication et une surchauffe du du four.

- Orientations que les conducteurs d'alimentation de courant électrique continuée doivent être fournis avec décharge de traction à l'appareil.
- L'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'isolement pendant toute pression avec une pression de plus de Colonnes d'eau (13,8).
- **Rangement sur l'appareil – Aucune matière inflammable ne devrait être rangée à proximité des éléments chauffants et/ou dans un espace de rangement au-dessus de l'appareil.** Cela comprend du papier, de plastique et de tissu, livres de cuisine, vaisselle en plastique et serviettes, ainsi que des liquides inflammables. Ne stockez pas d'explosifs, tels que les canettes d'aérosol, sur ou près de l'appareil. Des matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer incendie ou des dégâts matériels.
- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.** Ils ne devraient jamais être autorisés à rester assis ou debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI AUX SURFACES**

Consignes de sécurité importantes

SITUÉES À PROXIMITÉ. Les brûleurs de surface et les brûleurs de four peuvent être chauds, même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones près des brûleurs de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables à toucher ces zones avant qu'ils aient suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces domaines sont la table de cuisson, surfaces faisant face à la table de cuisson, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, la porte et la fenêtre.

- **Porter des vêtements appropriés - raccord desserré ou les vêtements suspendus ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.** Ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables toucher des surfaces chaudes.
- **Ne pas utiliser d'eau ou farine sur les incendies de graisse - étouffez le feu avec un couvercle ou utiliser de bicarbonate de soude, un produit chimique sec ou mousse extincteur.**
- **Lors du chauffage de la graisse ou la graisse, regarder de près.** Matières grasses ou la graisse peut s'enflammer si peut devenir trop chaud.

AVERTISSEMENT

Fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et créer une situation dangereuse. Fuites de gaz ne peuvent pas être détectées par l'odeur uniquement. Fournisseurs de gaz recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé par UL. Installer et utiliser conformément aux instructions du fabricant.

AVERTISSEMENT

En cas de fuite de gaz ou d'incendie, n'oubliez pas d'éteindre le robinet d'arrêt principal.

- **Utiliser uniquement des maniques sèches - maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur.** Ne laissez pas des poignées de toucher des brûleurs de chauffage chaude. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais au lieu d'une manique.
- **Ne pas chauffer des contenants - accumulation de pression peut causer contenant éclater et provoquer des blessures.**

Consignes de sécurité importantes

Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson

AVERTISSEMENT

Utilisation correcte de la flamme

- ajuster la taille de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie de la flamme du brûleur à un contact direct et peut conduire à l'inflammation des vêtements. Relation vraie d'ustensile à la flamme permettra également d'améliorer l'efficacité.

AVERTISSEMENT

N'utiliser pas un gril intérieur de cuisinière sur les grilles des brûleurs à gaz scellés. Si vous utilisez un gril intérieur de cuisinière sur un brûleur à gaz scellé, cela va provoquer une combustion incomplète et peut être exposés à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des normes permises de courants. Cela peut être dangereux pour votre santé.

- **Savoir quel bouton contrôle chaque brûleur de surface.** Placer un poêle de nourriture sur le brûleur avant d'allumer et éteindre le brûleur avant de retirer la poêle.
- **Toujours tourner le bouton sur la position pleine  lors de l'allumage des brûleurs.** Vérifier visuellement que le brûleur s'allume. Puis régler

la flamme alors qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile.

- **Utilisez la taille appropriée pan.** Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs brûleurs de surface de différentes tailles. Sélectionnez les ustensiles ayant un fond plat assez grand pour couvrir le brûleur de surface. L'utilisation d'ustensiles sous-dimensionnés exposera une partie du brûleur de surface à un contact direct et peut conduire à l'inflammation des vêtements. Relation vraie d'ustensile pour le brûleur de surface permettra également d'améliorer l'efficacité.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieure et ne s'étend pas sur les brûleurs de surface adjacentes.** Pour réduire les risques de brûlures, l'ignition de matières inflammables et des renversements par un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être positionnée afin qu'elle est tournée vers l'intérieur et ne s'étend pas à des brûleurs de surface adjacentes.
- **Laissez jamais des brûleurs de surface sans surveillance avec des réglages de chaleur.** Les événements causent des débordements de fumée et de graisse pouvant s'enflammer. Une casserole qui a chauffé à sec pourrait aussi fondre.
- **Garnissages Protectrices.** n'utilisez pas du papier d'aluminium pour tapisser les casseroles du brûleur, ou Sole, sauf tel que suggéré dans ce manuel. L'installation incorrecte de ces manchons peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- **Ustensiles Vitrées.** seuls certains

Consignes de sécurité importantes

types de verre, verre/ céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés sont adaptés pour le des Hottes sans bris attribuables aux changements soudains de température. Vérifier les recommandations du fabricant pour l'utilisation de la table de cuisson.

- **N'utiliser pas une plaque chauffant sur la table de cuisson.** La plaque chauffant n'est pas conçu pour une utilisation sur la table de cuisson. Cela peut provoquer un incendie.
- **N'utilisez pas de couvercles de brûleur de surface décorative.** Si un brûleur est mis accidentellement sous tension, l'habillage va s'échauffer et éventuellement faire fondre. Brulures se produira si les couvertures chaudes sont touchés. Dommage peut également être fait à la table de cuisson ou les brûleurs car les couvertures peuvent provoquer une surchauffage. L'air est bloquée depuis le brûleur et la combustion causent des problèmes.

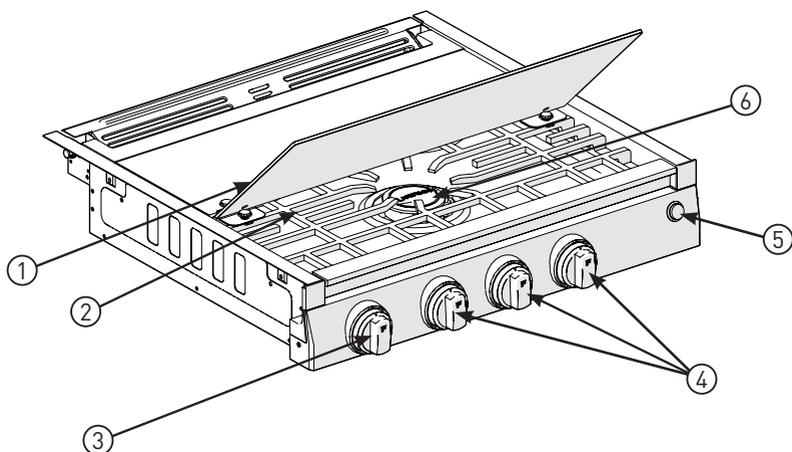
sous la hotte, mettre le ventilateur en marche. Reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.

Conservez ces instructions pour référence future

Instructions importantes pour le nettoyage de votre cuisinière

- **Nettoyer la gamme régulièrement afin de conserver toutes les pièces libres de graisse qui peut s'enflammer. Hottes de ventilation ventilateur d'échappement et les filtres à graisse doivent être maintenus propres.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou filtre. Lorsque vous cuisinez

Caractéristiques et spécifications



①	Couvercle en verre*
②	Die Cast Grill**
③	Bouton d'allumage
④	Bouton de contrôle des brûleurs

⑤	Éclairage
⑥	Brûleur
⑦	Grill câblé (non illustré)***

* Modèle FGH3Z45-BL/FGH3Z43-BL/FGH3Z25-BL/FGH3Z23-BL/FGH3Z25-SS/FGH3Z23-SS/FGH3Z15-BL/FGH3Z13-BL/FGH3Z0D-BL/FGH3Z0B-BL/FGH3Z0D-SS/FGH3Z0B-SS uniquement.

** Modèle FGH3Z43-BL/FGH3Z23-BL/FGH3Z23-SS/FGH3Z13-BL/FGH3Z0B-BL/FGH3Z0B-SS/FGH3Z42-BL/FGH3Z22-BL/FGH3Z22-SS/FGH3Z12-BL/FGH3Z0A-BL/FGH3Z0A-SS uniquement.

*** Modèle FGH3Z45-BL/FGH3Z25-BL/FGH3Z25-SS/FGH3Z15-BL/FGH3Z0D-BL/FGH3Z0D-SS/FGH3Z44-BL/FGH3Z24-BL/FGH3Z24-SS/FGH3Z14-BL/FGH3Z0C-BL/FGH3Z0C-SS uniquement.

Caractéristiques et spécifications

Spécifications techniques

Alimentation en option	Alimentation de gaz
BTU/HR	Brûleur de gauche et de droite: 6500 BTU
	Brûleur principal: 8000 BTU
Carburant / Puissance	Au propane
Pression d'entrée	10" WC Min à 13.8" WC Max
Power input	12V DC < 2 Amp

Cet appareil est conforme aux directives : ANSI Z21.57a-(2012) Rec / CAN1-1.16-M79 (C2011)

Opération

Vérification pour des fuites

Toujours effectuer un test d'étanchéité des fuites possibles selon les instructions du fabricant avant toute opération.

Test de pression/fuite en exerçant une pression 11-13.8 WC.

AVERTISSEMENT

- Éteindre les flammes.
- NE JAMAIS testée pour des fuites en fumant.
- N'utilisez pas le appareil jusqu'à ce que la connexion a été testée et ne fuit pas de fuite.

1. Vérifiez que les boutons de contrôle sont tournés sur la position **ARRÊT**.
2. Appliquer un liquide de détection des fuites de gaz sur les raccords.
3. Toutes les fuites de gaz seront indiquées par des bulles.
4. Pour arrêter la fuite, serrez le joint desserré ou remplacez la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le détaillant.

Allumage des brûleurs principaux

AVERTISSEMENT

Couvercle supérieur doit être ouvert lorsque le brûleur est en marche.

Allumez une allumette:

1. Avant de l'allumer, vérifiez que les boutons de contrôle sont tournés sur

la position **ARRÊT**.

2. Vérifier que le robinet du réservoir principal de gaz est ouvert.
3. Tournez le potentiomètre de brûleur correspondant à position . (Fig. 9)
REMARQUE: Ne tenter pas d'allumer le plusieurs brûleur à la fois.

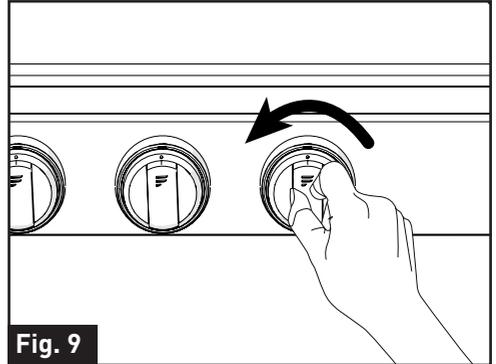


Fig. 9

4. **IMMÉDIATEMENT**, allumer et placer une allumette en bois (ou l'extension de l'allumette ou un briquet avec extension au butane) à travers les espaces dans la grille près des ports du brûleur pour allumer le brûleur. (Fig. 10)

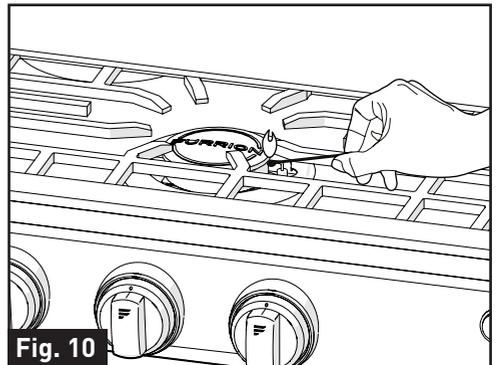
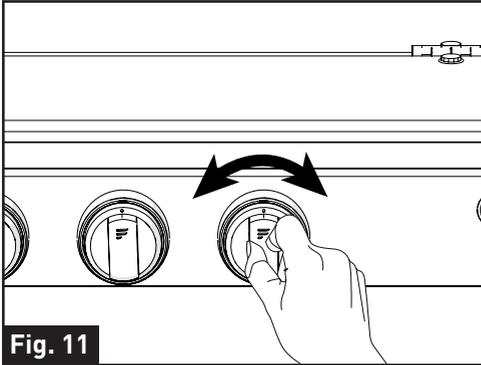


Fig. 10

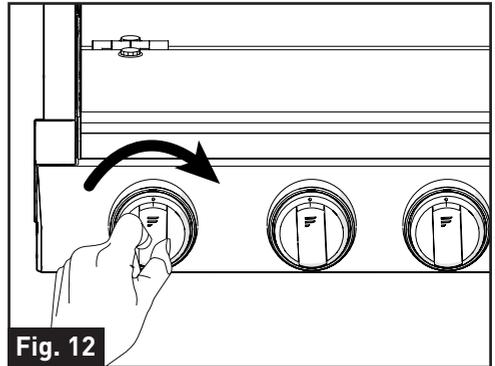
Opération

5. Répétez les étapes 3 et 4 à la lumière de l'autre brûleur selon les besoins.
6. Poussez et tournez la manette de réglage pour ajuster la flamme jusqu'au niveau désiré. (Fig. 11)



Allumage électronique:

1. Avant de l'allumer, vérifiez que les boutons de contrôle sont tournés sur la position ARRÊT.
2. Vérifier que le robinet du réservoir principal de gaz est ouvert.
3. Tournez le potentiomètre de brûleur correspondant à position . (Fig. 9)
REMARQUE: Ne tenter pas d'allumer le plusieurs brûleur à la fois.
4. Tournez le bouton d'allumage à droit à plusieurs reprises jusqu'à l'allumage du brûleur. (Fig. 12)



5. Répétez les étapes 3 et 4 à la lumière de l'autre brûleur selon les besoins.

Pour arrêter

Pour éteindre la flamme du brûleur, tourner le bouton de commande de brûleur correspondant dans le sens horaire à la position arrêt. Toujours couper le robinet du réservoir gaz lorsque le réapprovisionnement en combustible ou en voyage.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE DOMMAGES DE PRODUIT
NE FAITES pas cuire avec le bouton de commande situé dans la position  . Pourrait endommager les électrodes d'allumage de module et le brûleur.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DOMMAGES DE PRODUIT

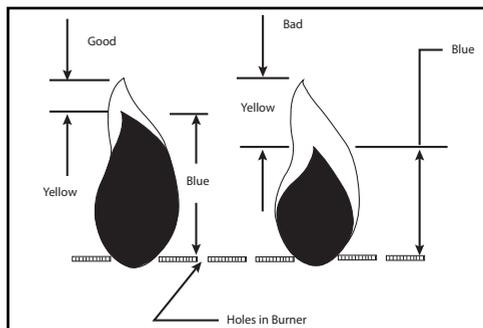
- N'UTILISEZ pas d'ustensiles de cuisine surdimensionnée. Le poêle ne doit pas être supérieur à la grille du brûleur de plus 1" (25.4mm). La taille maximale de pan est une poêle de 10" (254mm) po. Batterie de cuisine surdimensionnée provoquera une accumulation de chaleur excessive dans le haut de l'appareil et sera râper le résultat des dommages au brûleur, brûleur et table de cuisson.
- MISE EN GARDE:
- N'UTILISER pas une lèchefrite, plaque chauffante ou tout autre ustensile large qui couvre plus d'un 1 brûleur à la fois. Cela va créer une chaleur excessive qui peut causer des dommages de fusion, de la suie ou de décoloration pour les grilles, haut de gamme ou ustensiles.
- NE LAISSEZ pas un ustensile vide, ou celui qui est totalement évaporé, sur un brûleur chaud. L'ustensile pourrait surchauffer et endommager l'ustensile ou l'appareil de cuisson.

Pour arrêter

Pour éteindre le four, pousser et tourner le bouton de contrôle du four position ARRET. Toujours couper le robinet du réservoir gaz lorsque le réapprovisionnement en combustible ou en voyage.

La flamme du brûleur

Gardez vos bras et face à l'écart étant directement au-dessus de la surface de cuisson. Flamme doivent ressembler à la flamme bien indiquée dans le diagramme ci-dessous.



Une bonne flamme doit être bleue avec une pointe de jaune.

Certains jaune conseils concernant les flammes jusqu'à 1" (25.4mm) de longueur sont acceptables tant qu'aucun dépôt de suie ou de carbone n'apparaître.

Si les flammes sont jaunes et trop irrégulier, le résidu huileux ne peut pas être complètement brûlé, ou le venturi peut être bouché ou ne peut pas être correctement positionné sur les orifices. Laissez l'appareil refroidir avant de replacer le venturi sur la valve et les orifices.

Maintenance

- Assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la hotte ou la table de cuisson est froid avant de le nettoyer.
- S'assurer que toutes les surfaces de cuisson, les brûleurs et les grilles sont cool avant de nettoyer ou de démonter la plaque de cuisson.
- N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs pour four, eau de Javel ou antirouille sur les grilles de cuisson ou dans le brûleur.
- NE PAS obstruer le débit d'air de combustion et de ventilation.
- Maintenir l'appareil aère libre de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs inflammables et des liquides.
- Nettoyer la surface de cuisson uniquement avec un produit approprié. Suivre les indications sur l'emballage.
- Ne jamais utiliser une brosse métallique ou un élément métallique pour nettoyer les orifices du brûleur ou orifices. Une brosse peut « baraque » de poils, qui peuvent loger dans les ports de l'orifice et le brûleur et provoquer un incendie ou une explosion.
- Nettoyer toutes les surfaces dès que possible après ébullition ou les débordements.
- Utilisation de l'eau chaude savonneuse seulement pour nettoyer le brûleur grilles, plaques de cuisson, peint des surfaces, surfaces émaillées, surfaces en acier inoxydable et les objets de plastique sur la surface de cuisson. N'utilisez pas de gravillons ou nettoyeurs de type acide.
- N'UTILISEZ PAS des laines d'acier ou de nettoyeurs abrasifs ou nettoyeurs de type acide tels que le chlore javellisant sur votre table de cuisson ou râper des systèmes. Endommageront la surface de cuisson utilisez seulement non abrasif plastique, tampons à récurer.
- NE LAISSER pas les aliments contenant des acides (jus de citrons ou de tomate, vinaigre) pour rester sur les surfaces peintes ou émaillées. Les acides peuvent supprimer la finition brillante. Essuyer les versements d'œufs lorsque la table de cuisson a refroidi.
- NE LAYER pas les surfaces chaudes en porcelaine. Laisser ces zones se refroidir avant de le nettoyer. Vous pourriez vous brûler, ou pourrait casser la porcelaine.
- Les piqûres et décoloration seront traduirà si les déversements sont autorisés à rester pendant un certain temps sur l'acier inoxydable.
- NE LAISSEZ pas les débordements de rester sur les chapeaux de brûleur. Les bouchons pourraient devenir souillés en permanence.
- Lors du nettoyage au voisinage des brûleurs, faites attention à ne pas endommager l'électrode (si équipé). Si une éponge ou un chiffon doit attraper l'électrode métallique allumeur, il pourrait endommager ou casser l'électrode. Dans ce cas, le brûleur ne s'allume pas.

Stockage

- Sécher toutes les surfaces et les cuves des brûleurs, vaporiser les surfaces d'huile de cuisson pour empêcher la surface de rouiller pendant les longues périodes de rangement. Essuyer l'huile enduit avant réutilisation.

Dépannage

Avant d'appeler pour un dépannage, relisez ce chapitre. Il peut vous faire économiser temps et argent. Cette liste comprend des expériences communes qui ne sont pas le résultat de matériel dans votre appareil ou de fabrication défectueuse.

Problème	Possible Cause / Solution
Brûleurs de surface ne s'allument pas	Bouton de commande de surface n'a pas été mis complètement sur  . . Enfoncer et tourner le bouton de commande de la Surface à position  jusqu'à ce que le brûleur s'allume et puis tournez le contrôle à hauteur de flamme désirée.
	Assurez-vous que le robinet gaz est ouvert.
	Orifices du brûleur ou les fentes sont obstrués. Le brûleur, utiliser un petit fil métallique ou une aiguille pour nettoyer les ports ou les machines à sous.
	Niveau des approvisionnements de gaz bas dans le cylindre. Puissance de la batterie insuffisante. Dévisser le bouchon allumeur et remplacer la pile AAA.
Brûleur flamme brûle à mi-chemin autour	L'humidité est présente sur le brûleur, brûleur sèche complètement.
	Orifices du brûleur ou les fentes sont obstrués. Avec le brûleur arrêté, nettoyer les orifices avec un petit fil métallique ou une aiguille à nettoyer les ports ou les machines à sous. L'humidité se présente après le nettoyage. Légèrement la flamme du ventilateur et permettent de brûleurs allumés jusqu'à ce que la flamme est plein. Séchez les brûleurs.
Brûleur flamme est orange	Les particules en ligne principale de poussière. Laisser le brûleur à exploiter quelques minutes jusqu'à ce que la flamme s'allume en bleu.
	Dans les zones côtières, une flamme très légèrement orangée est inévitable en raison de l'air salin.

Schéma Elaborer

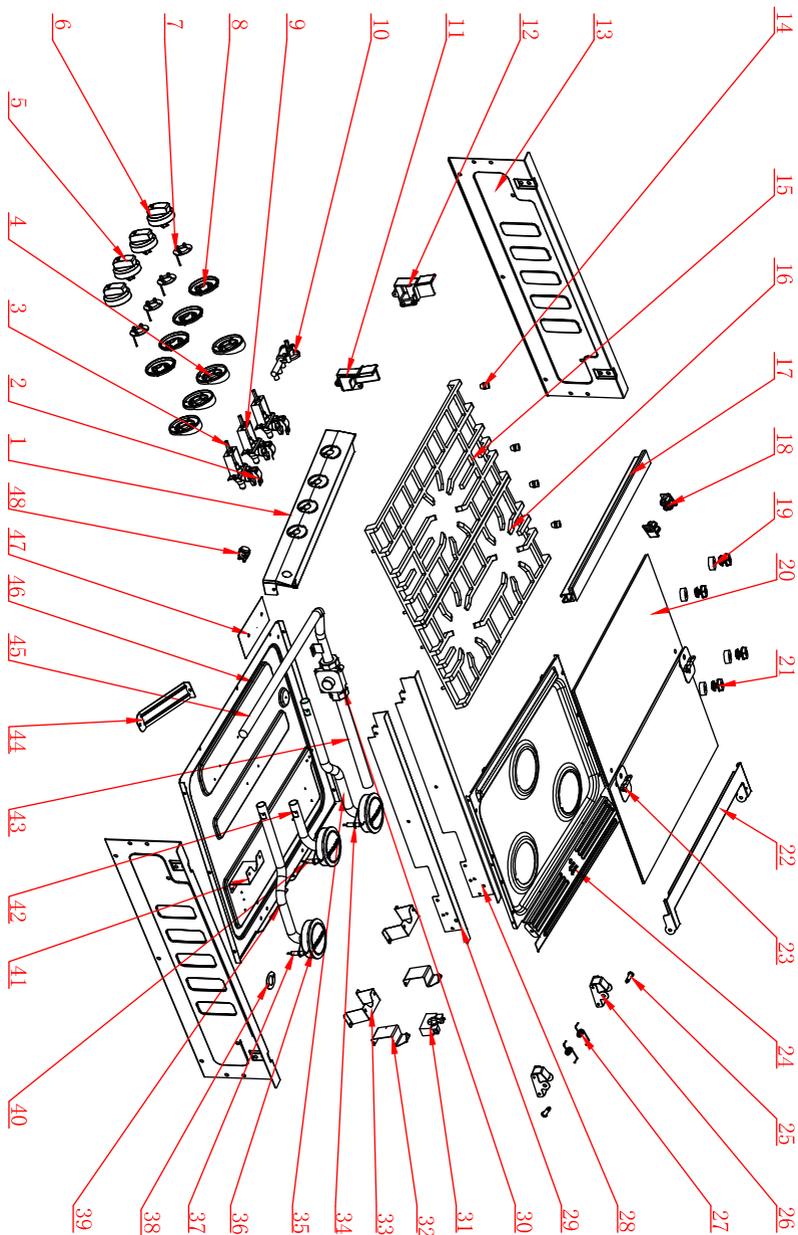


Schéma Elaborer

1	Panneau de la table de cuisson
2	Plongeur de la valve
3	Bouton de soupape A
4	Bouton Wolder
5	Bouton de soupape
6	Bouton d'allumage
7	Plaque du circuit LED
8	Décoration du bouton
9	Bouton de soupape B
10	Allumeur
11	Accessoire – Panneau droit
12	Accessoire- Panneau gauche
13	Plaque de brûleur gauche
14	Manchon silicone – Brûleur
15	Manchon – Brûleur avant
16	Manchon- Brûleur arrière
17	Pince avant – Couvercle verre
18	Tapis silicone – Couvercle verre
19	Vis silicone
20	Verre plat
21	Vis plastique
22	Pince arrière – Couvercle verre
23	Charnières – Surface verre
24	Plaque de travail
25	Extrémité de la vis
26	Atelle – Couvercle verre

27	Ressort – Couvercle verre
28	Décoration – Gauche
29	Décoration – Droite
30	Vanne de contrôle de tension
31	Boucle fixe
32	Accessoire – Surface de travail
33	Renfort – Brûleur arrière
34	Allumage – Brûleur gauche
35	Tube à gaz – Brûleur gauche
36	Brûleur – Surface de cuisson
37	Allumage – Brûleur droit
38	Tube à gaz Mehohmit
39	Tube à gaz – Brûleur droit
40	Allumage – Brûleur central
41	Manche – Brûleur gauche
42	Tube à gaz – Brûleur central
43	Tube d'entrée de gaz
44	Atelle – Accessoire de surface
45	Tube d'entrée de gaz
46	Fixation isolante supérieure
47	Megohmit
48	Commutateur de la lampe

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. FURRIION 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 FURRIION 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 FURRIION N'EST AUTORISÉ À MODIFIER, PROLONGER OU ÉLARGIR LA PRÉSENTE GARANTIE.

FURRIION 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 FURRIION OU UTILISÉS AVEC CEUX-CI. LA RESPONSABILITÉ TOTALE DE FURRIION 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

Garantie

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.

FURRION

Furrion Innovation Center & Institute of Technology

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

© 2007-2017 Furrion Ltd. Furrion is trademark licensed for use by Furrion Ltd. and registered in the U.S. and other countries.

© 2007-2017 Furrion Ltd. Furrionestune marque déposée, licenciée pour utilisation par Furrion Ltd. et déposée aux É.U. et dans les autres pays. Romain

FURRION.COM