



US RV Grill (with/without lid)
Barbecue pour véhicule récréatif (avec ou sans couvercle)
Parrilla para casa rodante (con/sin tapa)

Instruction Manual
Manuel d'instructions
Manual de instrucciones

Model/Modèle/Modelo:
FGL200A-SS / FGL202A-SS

FGL200A-SS



FGL202A-SS



Conforms to ANSI STD Z21.58-2018 Certified to CSA STD 1.6-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances
Conforme à: ANSI STD Z21.58-2018 Certifié à: CSA STD 1.6-2018 Appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur
Cumple con: ANSI STD Z21.58-2018 Certificado para: CSA STD 1.6-2018 Cocina de gas para exteriores

Thank you for purchasing this Furrion® product. 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.

 DANGER

- If you smell gas:**
- 1. **Shut off gas to the appliance.**
 - 2. **Extinguish any open flame.**
 - 3. **Open lid.**
 - 4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

 WARNING

- 1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- 2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

Table of Contents

Table of Contents 1

Explanation of Symbols 2

Important Safety Instructions..... 2

 General Safety Instructions 2

 Important Instructions for Cleaning Your Grill 3

Product Overview 3

Installation 4

 What's in the Box..... 4

 Cut Out Dimensions & Clearance..... 4

 Install the Grill 5

 Gas Connection 7

 Checking for Leaks 7

 Close the Drawer After Use 7

 Ventilation Requirements 8

Operation..... 8

 Lighting Instructions..... 8

 The Burner Flame 9

Grilling Tips..... 9

Maintenance 9

 General Cleaning Guide 10

Explanation of Symbols

This manual has safety information and instructions to help you eliminate or reduce the risk of accidents and injuries. Always respect all safety warnings identified with these symbols. A signal word will identify safety messages and property damage messages, and will indicate the degree or level of hazard seriousness.

DANGER

Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate personal injury, or property damage.

Important Safety Instructions

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.

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.

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

For outdoor use only.
Do not install this grill in an enclosed cabinet.

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.

WARNING

- Do not close drawer for 30 minutes after grill is turned off to allow unit to cool.
- Remove and clean the drip pan underneath of the grill after each use.
- Disconnect the gas supply line and then close the drawer once the grill has adequately cooled.

WARNING

FIRE, EXPLOSION, BURN INJURY CARBON MONOXIDE POISONING

- The cooking appliance must be completely separated and/or sealed from other air moving or air consuming devices such as, but not limited to furnaces, microwave ovens clothes dryers, cooling fans and doors or drawers in common cabinets. Failure to do so will affect the appliance(s) combustion air supply by creating either a negative or positive draft.
- NEGATIVE DRAFT caused by air moving appliances may draw the burner flame down into or toward the grill resulting in grill damage, burn hazard, explosion possibility and/or carbon monoxide buildup.
- POSITIVE DRAFT may blow out the burner flame during use resulting in an explosion and/or fire hazard and/or injury to the occupants of the vehicle.
- DO NOT operate the appliance in excessive windy conditions as this may cause a negative or positive draft.

Directions that direct current electrical supply conductors

must be provided with strain relief at 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 11 to 13.8 water columns.
- **Storage on appliance - Flammable materials should not be stored near surface burners and/or cabinet areas around the 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.**

⚠ WARNING

DO NOT TOUCH THE GRILL RACKS, LID or ANY SURROUNDING AREAS AROUND THE GRILL WHILE GRILLING. These may become **HOT** and could cause burns to the skin.

⚠ WARNING

NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

- **DO NOT TOUCH GRATE OR AREAS NEAR GRATE.** The grate may be hot even though flames are not visible. Areas near grate 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 lid and firebox, surfaces facing the grate, the firebox vent openings and surfaces near these openings, warming rack and lid.

- **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.

⚠ 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.

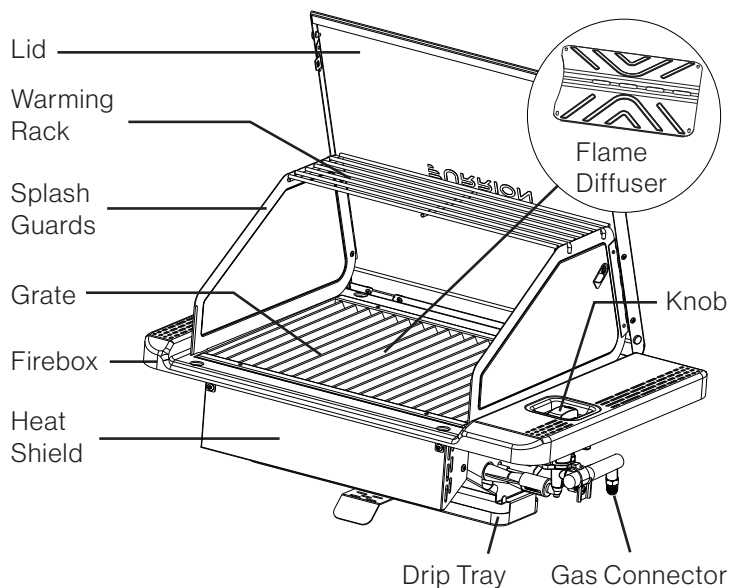
- **Use only dry potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers - Buildup of pressure may cause container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

Important Instructions for Cleaning Your Grill

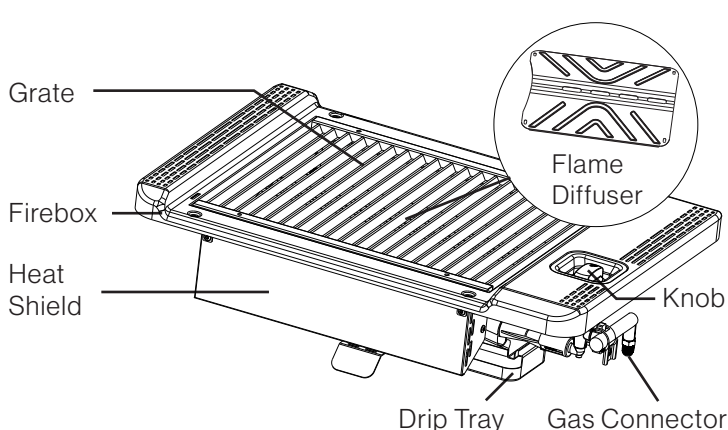
- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.**

Product Overview

FGL202A-SS (with lid)



FGL200A-SS (without lid)



Cooking Functions and Features

The product is a grill, with adjustable burner strength.

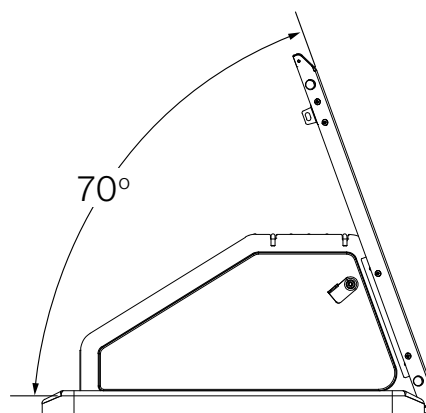
The usable grill surface is: 155 inch² (99990 mm²)

The flame diffuser, in combination with the adjustable burner strength allows for good heat management.

Product Main Performance

Grill Specification:

- Minimum 8500 BTU, Maximum 10.000 BTU
- Gas pressure: LPG 11" W.C.
- Piezo ignite system
- The maximum open angle is 70°.



Installation

⚠ WARNING

If this appliance is used under an extended overhang, leave min. 30" (762mm) distance from drawer counter top surface to the overhang above. See overhang material requirements below. Failure to comply could result in a fire or personal injury.

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.

What's in the Box

FGL202A-SS

- Lid
- Warming Rack
- Grate
- Firebox
- Drip Tray
- 5/8"-18UNF Quick Connector
- User Manual
- Warranty Manual

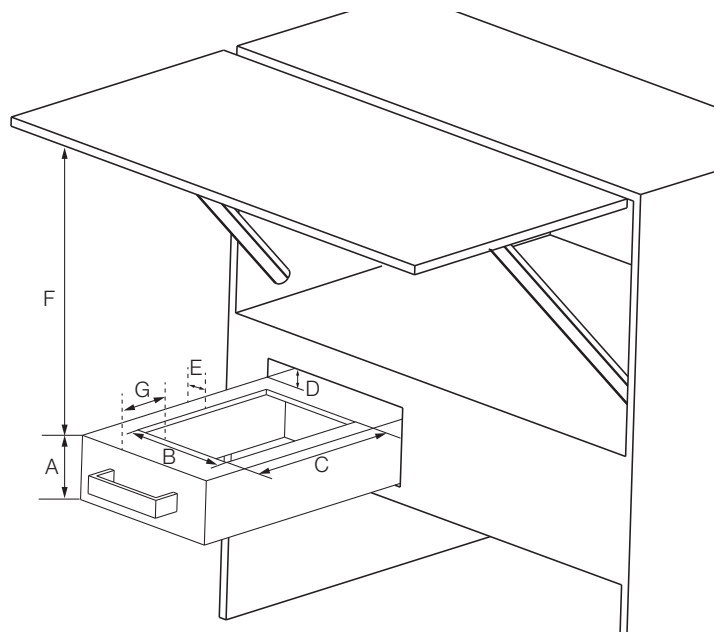
FGL200A-SS

- Grate
- Firebox
- Drip Tray
- 5/8"-18UNF Quick Connector
- User Manual
- Warranty Manual

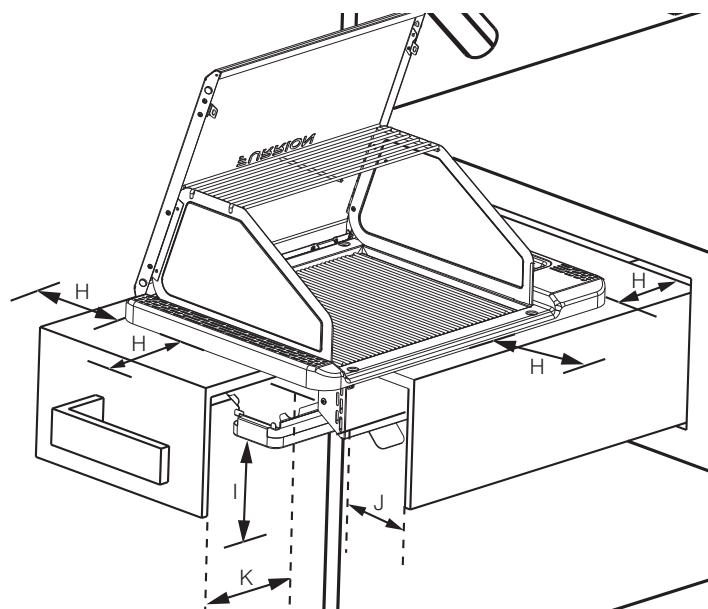
Cut Out Dimensions & Clearance

Drawer material requirements: The grill can be installed in a noncombustible drawer with minimum clearance to the surfaces around or if using a combustible material to use a material rated for a minimum of 266°F (130°C).

Outdoor overhang material requirements: Overhang material can be a noncombustible type material or a combustible material with a temperature rating of 149°F (65°C) at a minimum distance of 30".

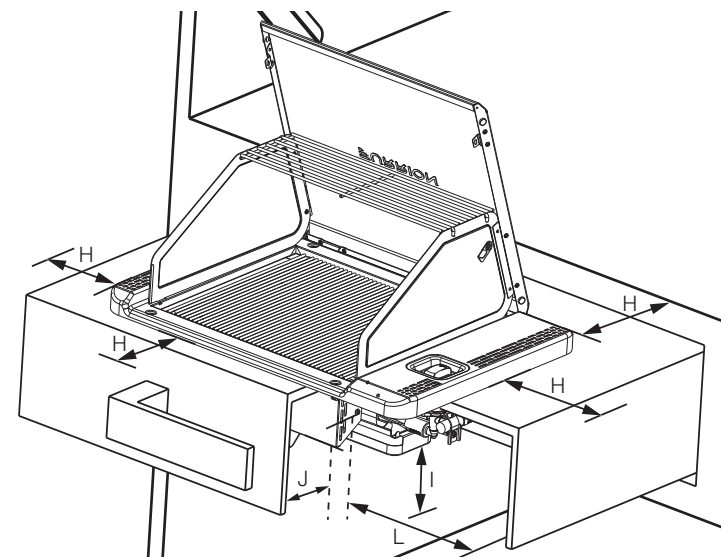


Side Facing Installation



English

Front Facing Installation



NOTE: All dimensions in the **Side Facing** and the **Front Facing** illustrations apply for any grill installation.

A	Min. 6½" (165.1mm) thickness of the drawer for grill install
B	The depth of cut out size: 13" (330.2mm)
C	The width of cut out size: 19" (482.6mm)
D	Min. 2" (50.8mm) from the drawer counter surface to the top of the drawer opening
E	Min. 2" (50.8mm) distance to the front and rear sides of the cut out to support the grill
F	Min. 30" (1016mm) distance from drawer counter top surface to the overhang material above. Temperature requirement minimum is 149°F (65°C)
G	Min. 3½" (88.9mm) distance to the left and right sides of the cut out to support the grill
H	Min. 3" (76.2mm) clearance around the grill to the combustible material above the counter top surface
I	Min. 12" (305mm) clearance from bottom of the grill to any combustible material below the drawer (if you install something below the drawer)
J	Min. 2" (50.8mm) distance from the front and rear heat shield surfaces to the combustible material on the inner front and rear surfaces of the drawer
K	Min. 5" (127.0mm) distance from the left side heat shield surface to the combustible material on the inner left side surface of the drawer
L	Min. 6½" (165.1mm) distance from the right side heat shield surface to the combustible material on the inner right side surface of the drawer

⚠ WARNING

For outdoor use only.

You grill is designed to be installed into an exterior counter top and a pull-out drawer that extends away from the RV. It is not designed to be installed in an enclosed cabinet. When in use, the bottom of the grill must be free and clear

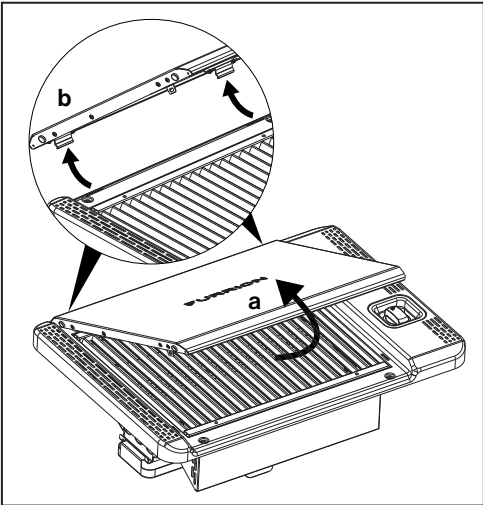
from all combustibles. The grill must only be installed in a pull-out drawer. Combustible wall and overhead clearances must be maintained. A safety shut off valve must be installed for easy accessibility to turn off the gas to the grill.

⚠ WARNING

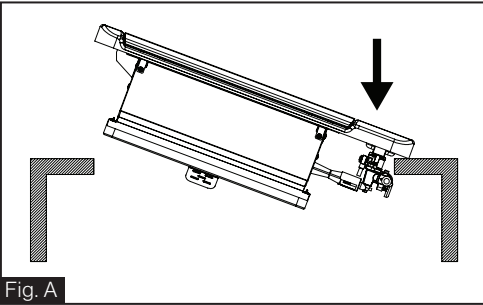
After the installation is completed, the grill and gas connection must be checked for any leaks.

Install the Grill

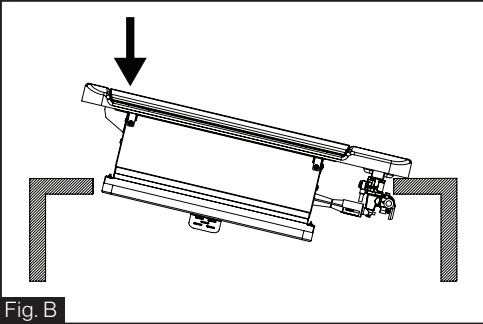
1. Lift up the front of the lid (a), hold both sides of the lid and push it a little to make the lid hinges separate from the grill base (b), then take the lid off (only for model FGL202A-SS).



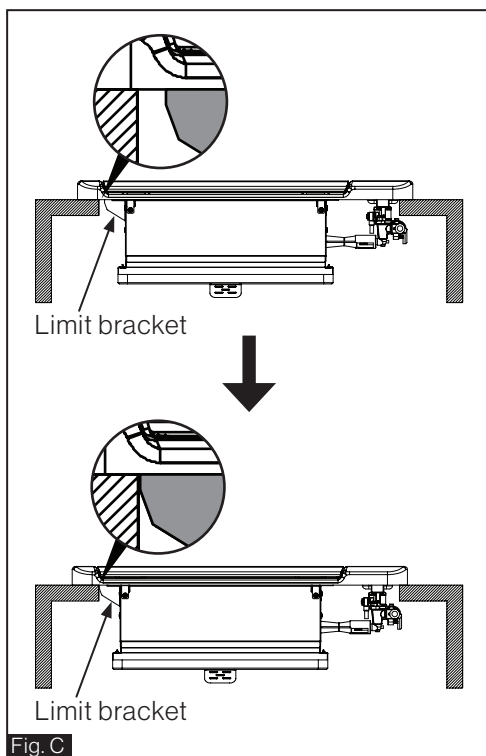
2. Place the grill into the cutout at a 30 degree angle as shown in illustration Fig. A, Fig. B, and Fig. C.
 - a. Place the grill knob side into the cabinet (Fig. A).



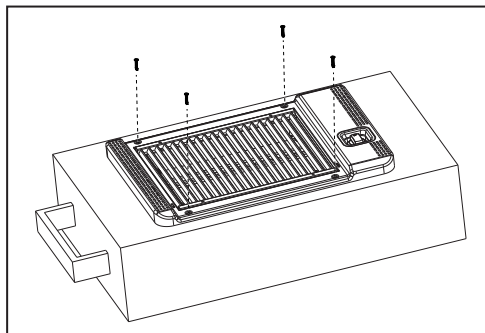
- b. Push down on the left side to seat the grill into the cutout (Fig. B).



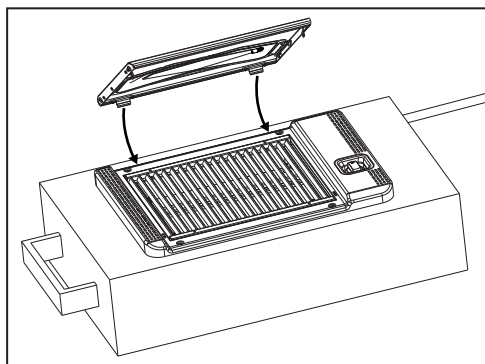
- c. Pull back the grill to the left until the limit bracket hits the cabinet cutout (Fig. C).



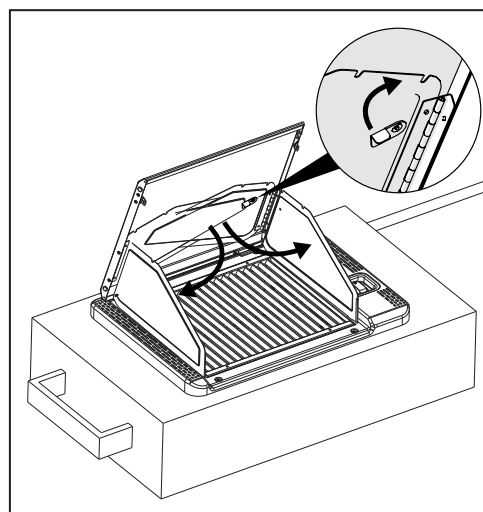
3. Mount the grill with 4 screws (not included) on the drawer. Recommend using a #8 type stainless screw that is designed for adhering to the counter top material.



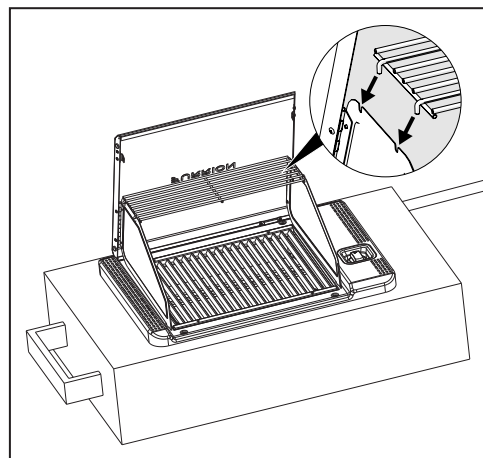
4. Re-attach the lid to the grill by inserting the 2 angled tabs on the bottom of the lid down into the slot openings in the grill.



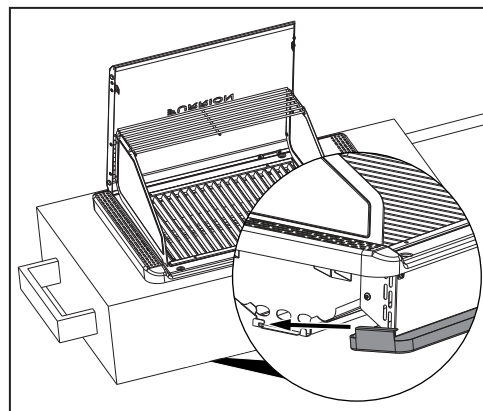
5. Rotate the splash guard holder first, then release the splash guards and rotate them to the appropriate position, push down the front corners into the slots.



6. Attach the warming rack in the appropriate slots on the splash guards.



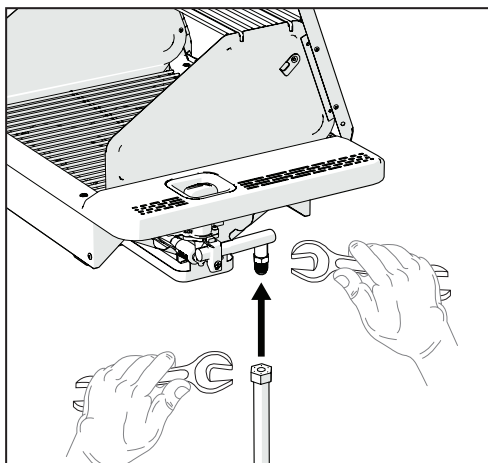
7. Attach the drip tray to the bottom of the grill body. Ensure the grease tray is attached correctly as detailed below.



Gas Connection

1. This product is for LP gas use only. Connect the gas supply hose with a $\frac{3}{8}$ " female flare fitting with a $\frac{5}{8}$ "-18UNF thread connection to the grill. Tighten the gas supply hose to the grills gas connection using 2 wrenches.
2. Attach the gas supply hose onto the drawer to prevent it from loosening from the fixing point when the drawer is pulled out. (The gas supply hose holder is not included.)

NOTE: The $\frac{5}{8}$ "-18UNF quick connector provided can be threaded on to the grill gas pipe prior to connecting the gas supply line from the RV.



Checking for Leaks

⚠ WARNING

When checking for or repairing leaks or if you smell gas, extinguish all flames and do not turn on any device that could cause a spark such as lights, power tools, cooking appliances or this grill. If you cannot repair the leak, turn the gas off and call a qualified service technician to repair the leak.

⚠ WARNING

Never use a flame to check for leaks. Doing so may cause serious injury, property damage or death.

⚠ WARNING

If this product maybe damaged using ½ psig or more during test it must be disconnected.

After installing the grill or after any service or repair you must check all gas connections for leaks. Spray or brush a solution of 50% water and 50% liquid soap on to all gas connections and the valve. Make sure the gas is turned on and wait up to five minutes. If bubbles appear there is a leak. To repair the leak, tighten the connection. If the leak persists, shut off the gas and get a qualified service technician to repair the leak. Liquefied Petroleum (LP) has an odorant added to the gas. If you smell an odor, you may have a gas leak. Follow the leak check instructions above.

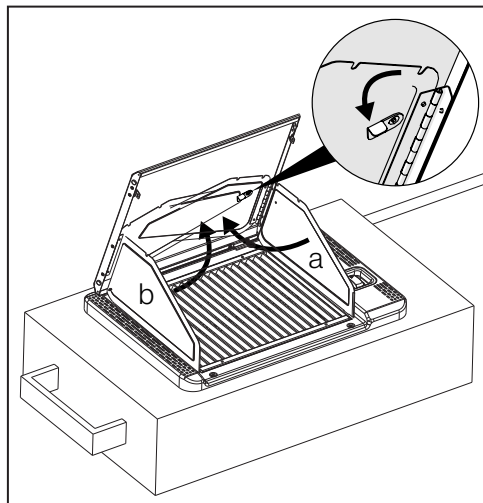
Close the Drawer After Use

⚠ WARNING

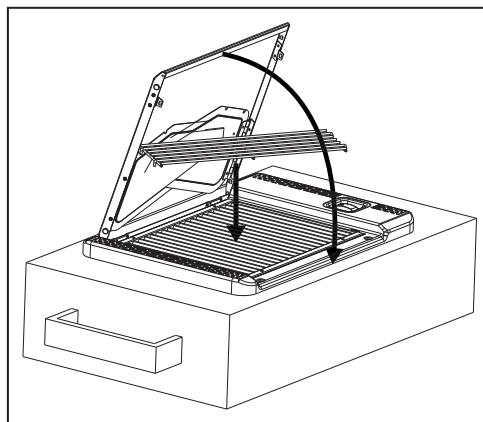
Allow grill to cool to touch before moving or storing. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury or death.

1. Remove the warming rack after the grill has cooled for at least 30 minutes, put it beside the grill.
2. Lift up the splash guards a little, rotate the right splash guard (a) to the lid first, then rotate the other one (b), use

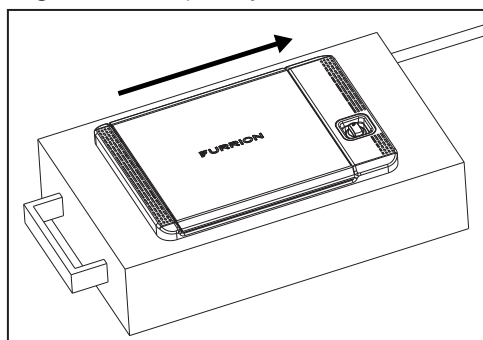
the splash guard holder to secure them together.



3. Position the warming rack as shown below on the grate (it should sit flat on top of the grate), close the lid according to the arrow direction to close it. Ensure the lid locks into the 2 front slots by firmly pressing down on the lid.



4. Always remove and clean the drip tray after each use (See page 10).
5. Disconnect the gas supply line and then close the drawer once the grill has adequately cooled.



Ventilation Requirements

⚠ CAUTION

Your grill requires proper ventilation.

⚠ CAUTION

The grill is designed for recreational vehicle outdoor use, and not designed for indoor use and can not be installed in an enclosed cabinet.

⚠ WARNING

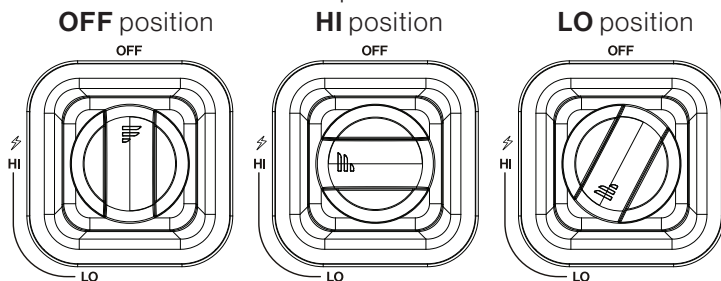
The appliance should not be installed with a ventilation system that blows air downward toward the grill since this type of the ventilation system may cause ignition and combustion problems with the gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

Operation**⚠ WARNING**

NEVER LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

The product will have 1 rotary knobs to control the gas valve, and piezo ignition.

- Piezo ignition, creating a spark by pushing the knob down and rotate counterclockwise.
- **OFF – HI – LO** control
 - **OFF**—The grill is shut off when the knob is in this position.
 - **HI**—Push and Turn the knob to this position, the grill is in maximum flame.
 - **LO**—Turn the knob to this position for the minimum flame.



NOTE: Please be sure to shut off the gas valve after you turn off the grill.

⚠ WARNING

Immediately after turning the grill on, all surfaces of the grill become extremely hot. Do not touch any part of the grill except for the knob to adjust the cooking temperature or to turn the grill off.

⚠ WARNING

- Do not close drawer for 30 minutes after grill is turned off to allow unit to cool.
- Remove and clean the drip pan underneath of the grill after each use.

⚠ WARNING

Never use rocks, coal, charcoal, or anything else on or below the grate.

⚠ WARNING

Do not cover the grate area exceeding 75% when using foil, grilling cooking sheets, pots or pans or any other cooking utensils. Exceeding this could possibly cause damage to the drawer materials.

Lighting Instructions**⚠ WARNING**

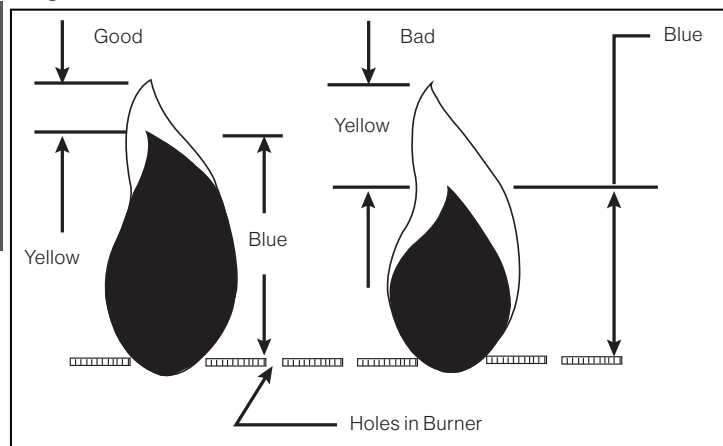
Keep your arms and face away from being directly above the cooking area. Open the lid and secure the splash guards before lighting the burner. Do not close the lid during cooking. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

1. Inspect the grill regulator/gas supply hose before each use for any leaks, cuts, abrasions, or excessive wear. Replace any damaged components before using. Call your dealer for replacement parts for this grill.
2. Ensure the grease drip tray is secured under the grill (see page 10 for how to attach the grease drip tray).
3. Open the lid and secure the side panels in the appropriate slots.
4. Place warming rack into position (if used).
5. Push down on the gas knob and turn to anti-clockwise until you hear a clicking sound.
NOTE: If the burner does not light, repeat by turning the gas knob back to **OFF** and repeat step 5.
6. Adjust knob position for desired setting.

Ensure the grill and grate have cooled prior to removing the grate.

The Burner Flame

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.

Grilling Tips

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

- Do not let food sit more than one hour before or after cooking.
- Doing so can result in food poisoning sickness.

Before Grilling

- Thaw food before grilling.
- Turn on burner on **HIGH** for 10 minutes to preheat your grill, which can provide high heat enough to brown and seal the juices of the food.
- Brush a little oil on the grates or food when grilling low-fat

foods of meat, poultry, fish, shrimp or vegetables, which will prevent the foods being burned or stuck on the grate.

- Trim excess fat from food prior to cooking to reduce flare-ups.

During Grilling

- Turn foods only once. Turning foods multiple times may cause the food to become dry.
- Turn foods over when juices just begin to appear on the surface.
- Add barbecue sauce only during the last 10 minutes of cooking to avoid burning the sauce.
- Cooking times will vary and could take longer in comparison to your home grill.

Maintenance

Your grill requires occasional cleaning. Always apply a Stainless. Shine Cleaner to all external parts of your grill after cleaning, this will keep the finish of your grill like new for many years. Keeping the grill clean will also prevent fires and flare ups. Always follow the manufacturers' directions & warnings when using cleaners & degreasers. The cooking grate should be cleaned after each use. When needed, it should be cleaned with soap & water. There is a grease drip pan underneath of the grill that should be cleaned after each use.

- Keeping outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Visually checking burner flames including pilot burner flame, refer to **"The Burner Flame"** section.
- Cleaning outdoor cooking gas appliance, including special surfaces with non-abrasive cleaners or degreasers.

- Checking and cleaning burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

General Cleaning Guide

⚠ CAUTION

Before cleaning, ensure the grill is turned off and completely cooled prior to removing any components and/or cleaning.

Types of Cleaners

Consider the possibility of scratching and the potential for post-cleaning corrosion caused by incompletely removed cleaners. Avoid using abrasive cleaners unless absolutely necessary.

General Cleaning

A soft cloth and clean warm water should always be the first choice for mild stains and loose dirt and soils. A final rinse with clean water and a dry wipe will complete the process and eliminate the possibility of water stains.

Stainless Steel Care and Cleaning Advice

In order to maintain the good looks and lifespan of your grill, follow these summary tips on the care of stainless steel: When new or when cleaned and dried, we recommend the owner apply a thin coat of olive oil to stainless steel surfaces which should then be polished in.

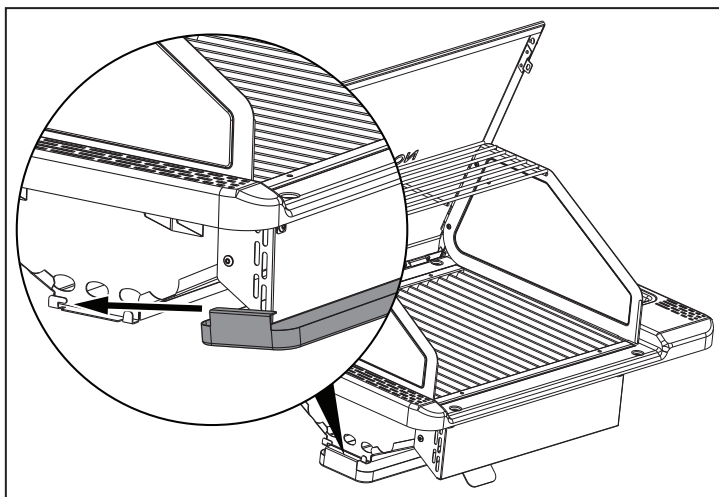
Cleaning method:

- Use clean, soft cloths or sponges to clean your grill.
- Carbon steel brushes or steel wool should never be used.
- After cleaning, rinse thoroughly with water and wipe dry.
- Cleaning with chloride-containing detergents must be avoided.
- On polished finishes, rubbing or wiping should be done in the direction of the polish lines, NOT across them.
- Care must be taken when cleaning the fascia. Printed information may be erased with heavy cleaning.

Grate and Drip Tray Cleaning Advice

Cleaning method:

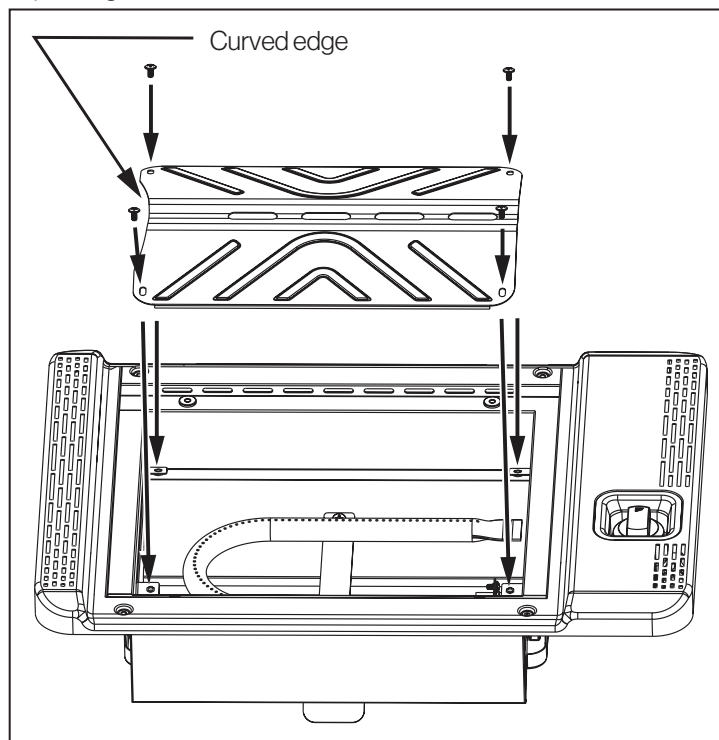
- The drip tray and cooking grate can be put into the dishwasher to clean.
- Use only non-abrasive cleaners or degreasers designed for use on Stainless Steel.
- Suggest to use a non scratch scrub sponge with soap and water to clean the grate before each use.



Burner Cleaning Advice

1. Lift to remove the grate from the grill.
2. Remove the flame diffuser by unscrewing the 4 screws.
3. Wire-brush loose corrosion from the burner exterior.
Clean clogged gas port holes with an opened paper clip.
4. Replace the flame diffuser and attach with the 4 screws.

NOTE: Make sure the curved edge is facing left while replacing the flame diffuser.



Merci d'avoir acheté ce produit Furrion®. Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les présentes consignes. Le présent manuel d'instructions contient des consignes permettant une utilisation, une installation et un entretien de l'appareil en toute sécurité.

Veuillez conserver le présent manuel d'instructions en lieu sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Cela garantit une utilisation en toute sécurité et réduit tout risque de blessures. Veuillez à transmettre le présent manuel à tout nouveau propriétaire de cet appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages résultant du non-respect des présentes consignes.

⚠ DANGER

- Si vous sentez une odeur de gaz :**
- 1. **Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
 - 2. **Éteignez toute flamme nue.**
 - 3. **Ouvrez le couvercle.**
 - 4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.**

⚠ AVERTISSEMENT

- 1. **N'entrez ni n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- 2. **Une bouteille de GPL non raccordée pour utilisation ne doit pas être entposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

Table des matières

Table des matières	11
Explication des symboles	12
Consignes de sécurité importantes	12
Consignes générales de sécurité	12
Instructions importantes pour le nettoyage du barbecue	13
Présentation du produit	13
Installation	14
Contenu de l'emballage	14
Dimensions et dégagement des découpes	14
Installer le barbecue	16
Raccordement au gaz	17
Vérification des fuites	17
Fermez le tiroir après utilisation	18
Exigences en matière de ventilation	18
Utilisation	19
Instructions d'allumage	19
La flamme du brûleur	19
Conseils de cuisson	20
Entretien	20
Guide général de nettoyage	20

Explication des symboles

Le présent manuel contient des consignes de sécurité et des instructions visant à vous aider à éliminer ou à réduire tout risque d'accidents et de blessures. Respectez toujours tous les avertissements de sécurité indiqués par les symboles ci-après. Un terme de mise en garde indique des messages de sécurité ainsi que des messages signalant des risques de dommages matériels, et indique le degré ou le niveau de gravité du danger.

DANGER

Indique une situation de danger immédiat qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT

Indique une situation de danger potentiel qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Indique une situation de danger potentiel qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures corporelles mineures ou modérées ou des dommages matériels.

Consignes de sécurité importantes

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes figurant dans le présent guide n'ont pas vocation à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et user de circonspection lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de l'appareil. Contactez toujours le fabricant en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

Veuillez lire et respecter toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil, afin de prévenir tout risque potentiel d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles ou d'endommagement de l'appareil du fait d'une utilisation incorrecte de celui-ci. Utilisez cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, tel que décrit dans le présent guide.

En cas d'utilisation d'une source d'alimentation externe, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes de l'État ou à tout autre code ou, en l'absence de tels codes, au code national d'électricité américain (NEC), ANSI/NFPA 70. Ne tentez pas de régler, de réparer, de réviser ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf recommandation expresse dans le présent guide. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

Consignes générales de sécurité

- Retirez tout le ruban adhésif et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Recyclez ou jetez le carton et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec le matériel d'emballage.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé par un technicien qualifié, conformément aux normes en vigueur ou autres. N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation accompagnant le présent appareil.

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

- **Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels.** Tous les autres travaux d'entretien ne doivent être effectués que par un technicien qualifié. Cela peut réduire le risque de blessures

corporelles et d'endommagement de l'appareil.

- **Ne modifiez ou ne transformez jamais la construction d'un appareil en enlevant les pieds de mise à niveau, les panneaux, les supports anti-basculement, les vis ou toute autre partie du produit.**

AVERTISSEMENT

Pour usage extérieur uniquement.
N'installez pas ce barbecue dans une armoire fermée.

AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Vous risqueriez de provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

AVERTISSEMENT

- Ne fermez pas le tiroir pendant 30 minutes après avoir éteint le barbecue pour permettre à l'appareil de refroidir.
- Retirez et nettoyez le bac d'égouttage situé sous le barbecue après chaque utilisation.
- Débranchez la conduite d'alimentation en gaz et fermez le tiroir une fois que le barbecue est suffisamment refroidi.

⚠ Avertissement

INCENDIE, EXPLOSION, BLESSURE PAR BRÛLURE, INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE

- L'appareil de cuisson doit être complètement séparé et isolé des autres dispositifs de circulation d'air ou de consommation d'air tels que, mais sans s'y limiter, les fournaies, les fours à micro-ondes, les sècheuses, les ventilateurs de refroidissement et les portes ou tiroirs des caissons communs. Le non-respect de cette consigne affectera l'alimentation en air de combustion de l'appareil ou des appareils en créant un courant d'air négatif ou positif.
- Le TIRAGE NÉGATIF provoqué par les appareils qui déplacent l'air peut entraîner la flamme du brûleur vers le bas ou vers le barbecue et causer des dommages à celui-ci, un risque de brûlure, une explosion et/ou une accumulation de monoxyde de carbone.
- Le TIRAGE POSITIF peut éteindre la flamme du brûleur pendant l'utilisation, ce qui peut entraîner un risque d'explosion et/ou d'incendie et/ou de blessures pour les occupants du véhicule.
- N'utilisez PAS l'appareil par vent excessif, car cela pourrait causer un tirage négatif ou positif.

Les conducteurs d'alimentation en courant continu doivent être munis d'un réducteur de tension sur l'appareil.

- L'appareil doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'isolement lors de tout essai de pression avec une pression de 11 à 13,8 colonnes d'eau.
- **Entreposage sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés près des brûleurs de surface et/ou des armoires à proximité de l'appareil.** Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. N'entrez pas de matières explosives, telles que des aérosols, sur l'appareil ou à proximité. Les matières inflammables peuvent exploser et causer un incendie ou des dommages matériels.
- **Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.**

⚠ Avertissement

NE TOUCHEZ PAS AUX GRILLES DU BARBECUE, À SON COUVERCLE ou À TOUT AUTRE ENDROIT AUTOUR DU BARBECUE LORSQUE VOUS CUISEZ. Ceux-ci peuvent devenir CHAUDS et provoquer des brûlures à la peau.

⚠ Avertissement

NE LAISSEZ JAMAIS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

- **NE TOUCHEZ PAS LA GRILLE OU LES ZONES PROCHES DE LA GRILLE.** La grille peut être chaude

même si les flammes ne sont pas visibles. Les endroits près de la grille peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Entre autres, il s'agit du couvercle et de la chambre de combustion, des surfaces faisant face à la grille, des ouvertures de ventilation de la chambre de combustion et des surfaces situées près de ces ouvertures, du support chauffant et du couvercle.

- **Portez des vêtements appropriés - Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil.** Assurez-vous de ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'utilisez pas d'eau ou de farine sur les feux de graisse - Éteignez le feu avec un couvercle de casserole, ou utilisez du bicarbonate de soude, un extincteur à poudre chimique ou à mousse.**
- **Lorsque vous chauffez de la graisse ou des matières grasses, surveillez-les de près.** La graisse ou les matières grasses peuvent s'enflammer si on les laisse devenir trop chaudes.

⚠ Avertissement

Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et entraîner une situation dangereuse. Il est possible que les fuites de gaz ne soient pas détectées uniquement par l'odeur. Les fournisseurs de gaz vous recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz approuvé UL. Installez et utilisez conformément aux directives du fabricant.

⚠ Avertissement

En cas d'incendie ou de fuite de gaz, assurez-vous de fermer le robinet d'arrêt principal du gaz.

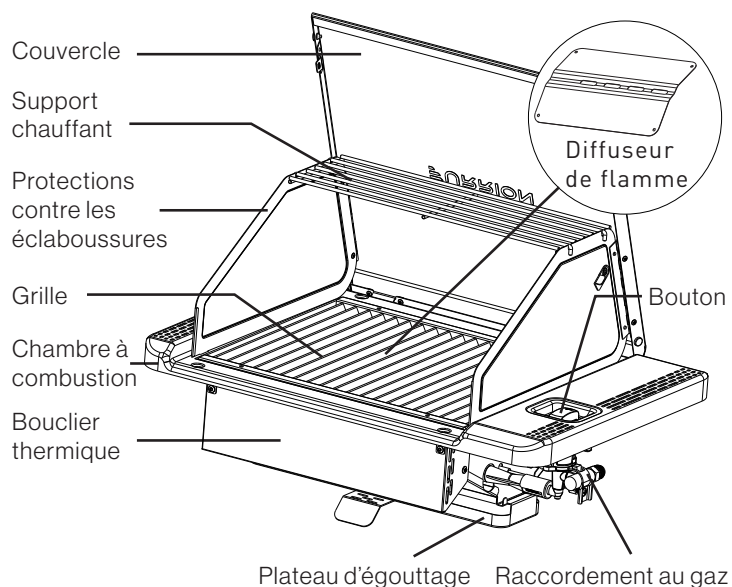
- **Utilisez uniquement des poignées sèches - Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les poignées toucher les brûleurs chauffants. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu épais au lieu d'une poignée.
- **Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts - L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.**

Instructions importantes pour le nettoyage du barbecue

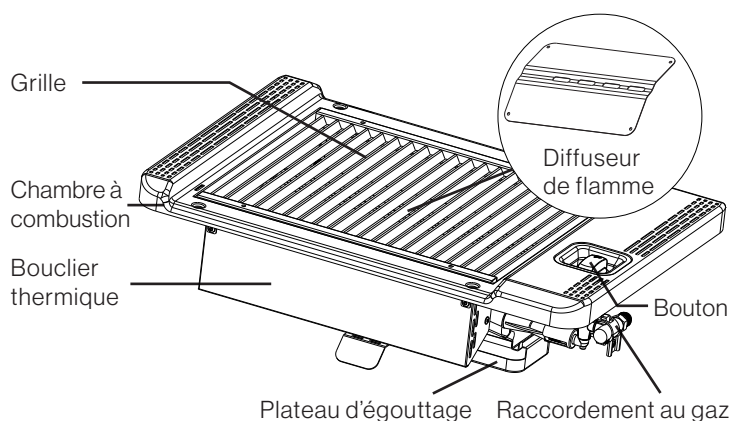
- **Nettoyez régulièrement l'appareil afin d'éliminer toute trace de graisse susceptible de s'enflammer.**

Présentation du produit

FGL202A-SS (avec couvercle)



FGL200A-SS (sans couvercle)



Fonctions et caractéristiques de cuisson

Le produit est un barbecue avec une puissance de brûleur réglable.

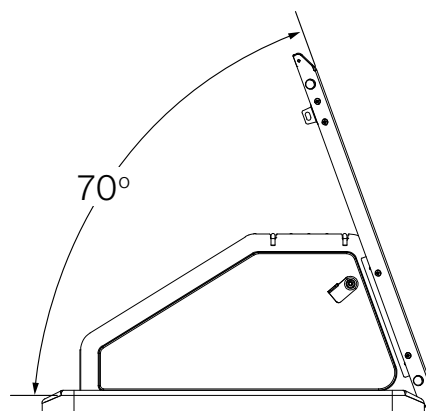
La surface utilisable du barbecue est : 155 po² (99 990 mm²)

Le diffuseur de flamme, en combinaison avec la puissance réglable du brûleur, permet une bonne gestion de la chaleur.

Performances principales du produit

Caractéristiques du barbecue :

- Minimum 8 500 BTU, Maximum 10 000 BTU
- Pression du gaz : GPL 11 po W.C.
- Système d'allumage piézoélectrique
- L'angle d'ouverture maximale est de 70 °.



Installation

⚠ AVERTISSEMENT

Si cet appareil est utilisé sous un porte-à-faux prolongé, prévoyez une distance minimale de 30 po (762 mm) entre la surface du comptoir du tiroir et le porte-à-faux au-dessus. Consultez les exigences relatives aux matériaux en surplomb ci-dessous. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie ou des blessures corporelles.

L'installation doit être conforme aux normes locales ou, en l'absence de normes locales, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou à la norme ANSI A119.2/NFPA 1192 pour les véhicules récréatifs et à la norme CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, selon le cas.

Contenu de l'emballage

FGL202A-SS (avec couvercle)

- Couvercle
- Support chauffant
- Grille
- Chambre à combustion
- Connecteur rapide 5/8 po - 18UNF

- Manuel d'utilisation
- Livret de garantie

FGL200A-SS

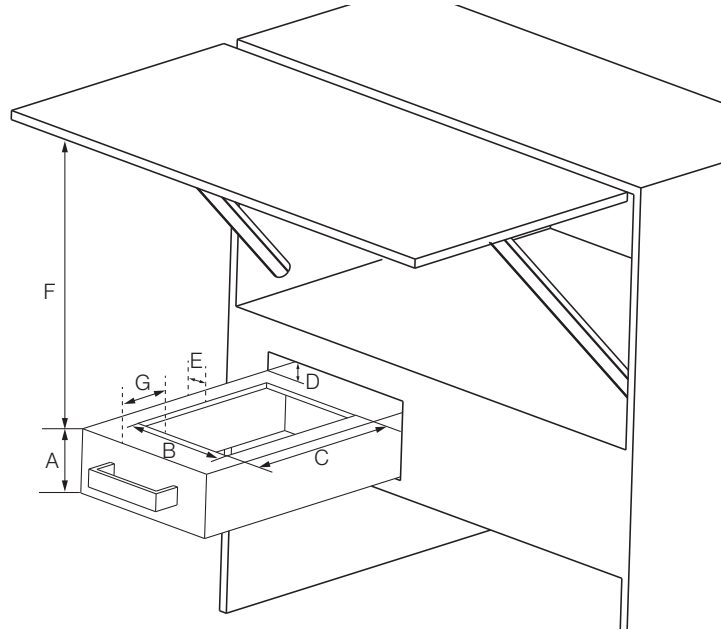
- Grille
- Chambre à combustion
- Plateau d'égouttage
- Connecteur rapide 5/8 po - 18UNF
- Manuel d'utilisation
- Livret de garantie

Dimensions et dégagement des découpes

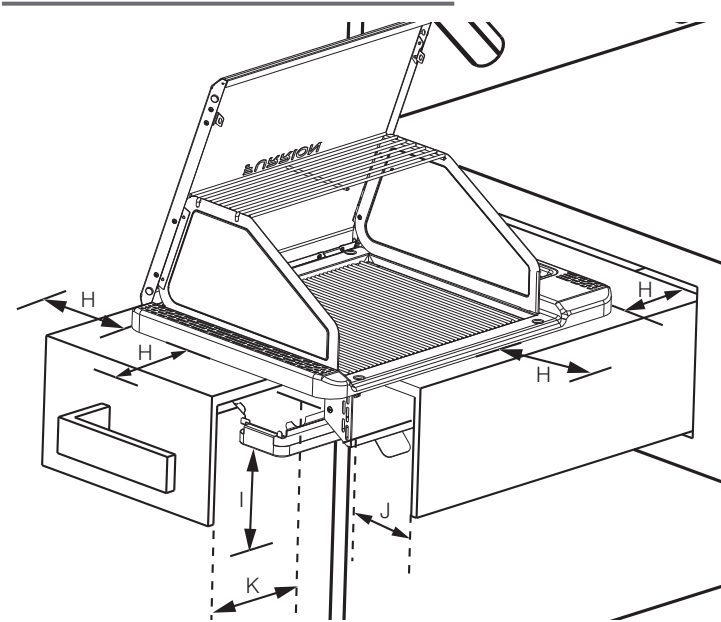
Exigences relatives aux matériaux des tiroirs : Le barbecue peut être installé dans un tiroir incombustible avec un dégagement minimal par rapport aux surfaces environnantes ou, si l'on utilise un matériau combustible, avec un matériau d'une température minimale de 266 °F (130 °C).

Exigences relatives aux matériaux en porte-à-faux à l'extérieur : Le matériau en porte-à-faux peut être un matériau incombustible ou un matériau combustible ayant une température nominale de 149 °F (65 °C) à une distance

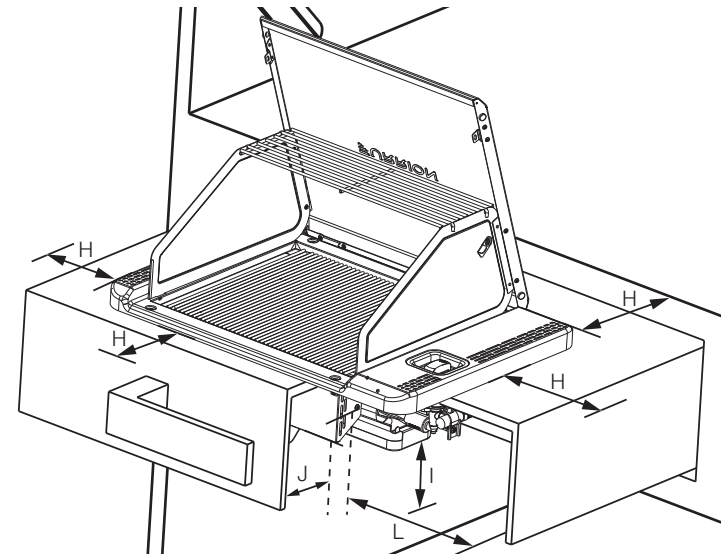
minimale de 30 po.



Installation en façade latérale



Installation en façade frontale



REMARQUE : Toutes les dimensions indiquées dans les illustrations d'installation **en façade latérale** et **en façade frontale** s'appliquent à toute installation du barbecue.

A	Épaisseur minimale du tiroir de 6½ po (165,1 mm) pour l'installation du barbecue
B	La profondeur de la découpe : 13 po (330,2 mm)
C	La largeur de la découpe : 19 po (482,6 mm)
D	Minimum 2 po (50,8 mm) de la surface du comptoir du tiroir jusqu'en haut de l'ouverture du tiroir
E	Distance minimale de 2 po (50,8 mm) à l'avant et à l'arrière de la découpe pour supporter le barbecue
F	Distance minimale de 30 po (1 016 mm) entre la surface du comptoir du tiroir et le matériau du porte-à-faux au-dessus. La température minimale requise est de 149 °F (65 °C)
G	Distance minimale de 3½ po (88,9 mm) à gauche et à droite de la découpe pour supporter le barbecue
H	Dégagement minimal de 3 po (76,2 mm) autour du barbecue par rapport au matériau combustible au-dessus de la surface supérieure du comptoir
I	Dégagement minimal de 12 po (305 mm) entre le bas du barbecue et tout matériau combustible sous le tiroir (si vous installez quelque chose sous le tiroir)
J	Distance minimale de 2 po (50,8 mm) entre les surfaces avant et arrière de l'écran thermique et le matériau combustible sur les surfaces avant et arrière intérieures du tiroir
K	Distance minimale de 5 po (127,0 mm) entre la surface du bouclier thermique du côté gauche et le matériau combustible sur la surface intérieure gauche du tiroir
L	Distance minimale de 6½ po (165,1 mm) entre la surface du bouclier thermique du côté droit et le matériau combustible sur la surface intérieure droite du tiroir

 **AVERTISSEMENT**

Pour usage extérieur uniquement.

Le barbecue est conçu pour être installé dans un comptoir extérieur et dans un tiroir coulissant qui s'éloigne du véhicule récréatif. Il n'est pas conçu pour être installé dans une armoire fermée.

Lors de l'utilisation, le fond du barbecue doit être libre et dégagé de tout combustible.

Le barbecue ne doit être installé que dans un tiroir coulissant. Les dégagements pour les murs et les plafonds combustibles doivent être maintenus.

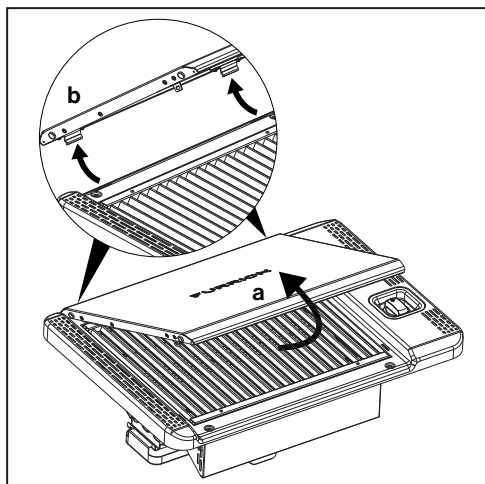
Un robinet d'arrêt de sécurité doit être installé pour faciliter l'accès afin de couper l'alimentation en gaz du barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'absence de fuites dans le barbecue et le raccordement au gaz.

Installer le barbecue

1. Soulevez l'avant du couvercle (a), tenez les deux côtés du couvercle et poussez-le légèrement pour séparer les charnières du couvercle de la base du barbecue (b), puis retirez le couvercle (uniquement pour le modèle FGL202A-SS).



2. Placez la grille dans l'ouverture à un angle de 30 degrés comme indiqué sur l'illustration Fig. A, Fig. B et Fig. C.
a. Placez le côté du bouton du gril dans l'armoire (Fig. A).

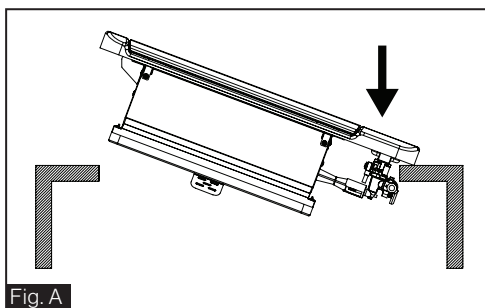


Fig. A

- b. Poussez vers le bas sur le côté gauche pour placer la grille dans la découpe (Fig. B).

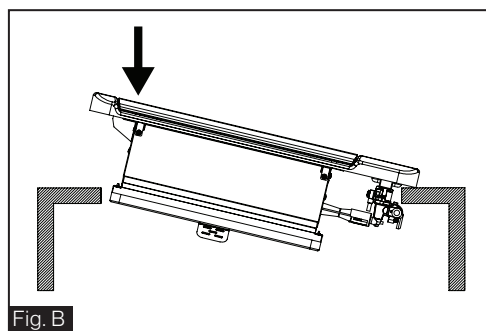


Fig. B

- c. Tirez la grille vers la gauche jusqu'à ce que le support de limite touche la découpe de l'armoire (Fig. C).

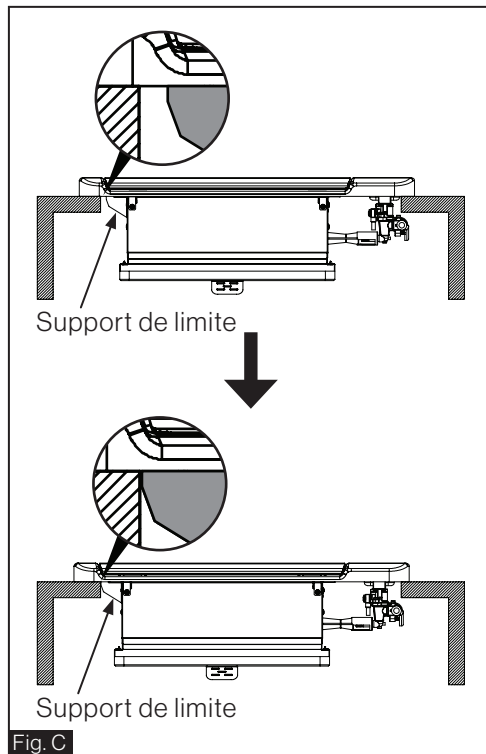
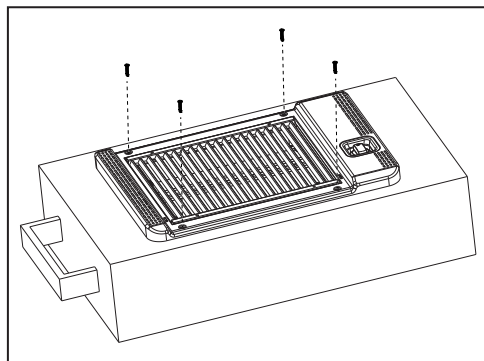
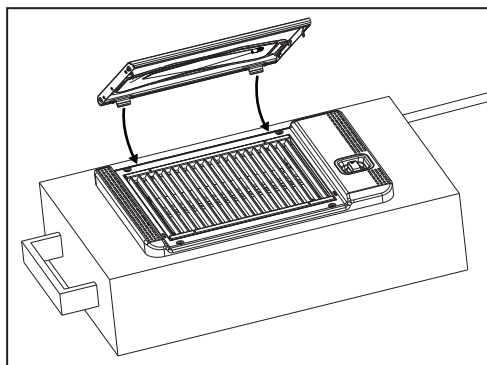


Fig. C

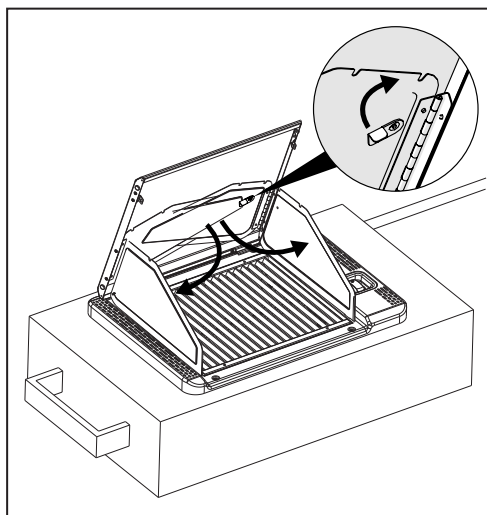
3. Fixez le barbecue à l'aide de 4 vis (non fournies) sur le tiroir. Il est recommandé d'utiliser une vis en acier inoxydable de type #8 qui est conçue pour adhérer au matériau du comptoir.



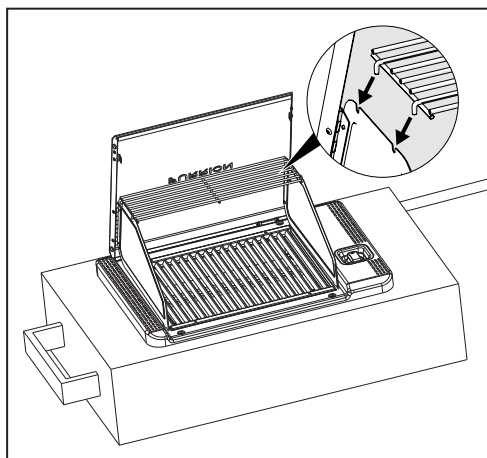
4. Fixez de nouveau le couvercle au barbecue en insérant les 2 languettes coudées au bas du couvercle dans les fentes du barbecue.



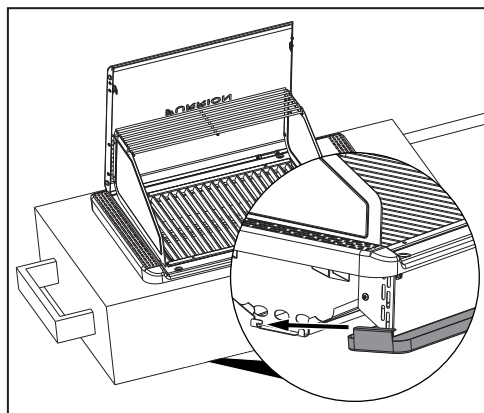
5. Tournez d'abord le support de protection contre les éclaboussures, puis relâchez les protections et faites-les pivoter dans la position appropriée, poussez les coins avant vers le bas dans les fentes.



6. Attachez le support chauffant dans les fentes appropriées sur les supports de protection contre les éclaboussures.



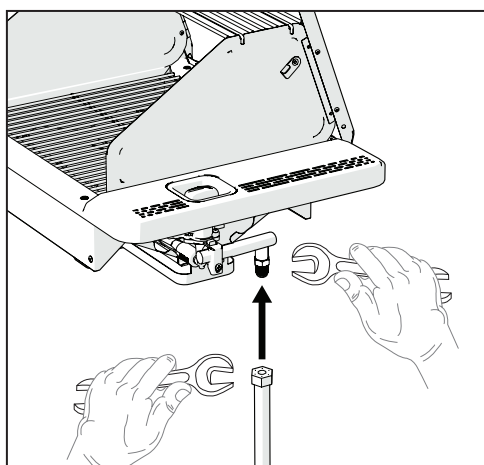
7. Fixez le plateau d'égouttage au fond du corps du barbecue. Assurez-vous que le bac à graisse est correctement fixé comme indiqué ci-dessous.



Raccordement au gaz

1. Ce produit est réservé à l'usage du gaz de pétrole liquéfié (GPL). Raccordez le tuyau d'alimentation en gaz à la grille à l'aide d'un raccord évasé femelle de $\frac{3}{8}$ po avec un raccord fileté de $\frac{5}{8}$ po - 18UNF. Serrez le tuyau d'alimentation en gaz au raccord de gaz de la grille à l'aide de deux clés.
2. Fixez le tuyau d'alimentation en gaz sur le tiroir pour éviter qu'il ne se détache du point de fixation lorsque le tiroir est rétracté. (Le support de tuyau d'alimentation en gaz n'est pas inclus.)

REMARQUE : Le raccord rapide $\frac{5}{8}$ po - 18UNF fourni peut être vissé sur la conduite de gaz de la grille avant de raccorder le tuyau d'alimentation en gaz du VR.



Vérification des fuites

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous vérifiez ou réparez des fuites ou si vous sentez une odeur de gaz, éteignez toutes les flammes et n'allumez aucun appareil qui pourrait causer une étincelle comme les lumières, les outils électriques, les appareils de cuisson ou ce barbecue. Si vous ne pouvez pas réparer la fuite, éteignez le gaz et appelez un technicien qualifié pour réparer la fuite.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne vérifiez jamais l'absence de fuites à l'aide d'une flamme. Vous risqueriez de provoquer des blessures graves, des dommages matériels ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Si ce produit peut être endommagé en utilisant ½ psig ou plus pendant le test, il doit être débranché.

Après l'installation du barbecue ou après tout entretien ou réparation, vous devez vérifier l'étanchéité de tous les raccords de gaz.

Pulvérisez ou brossez une solution de 50 % d'eau et 50 % de savon liquide sur tous les raccords de gaz et sur la vanne. Assurez-vous que le gaz est bien ouvert et attendez jusqu'à cinq minutes. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite.

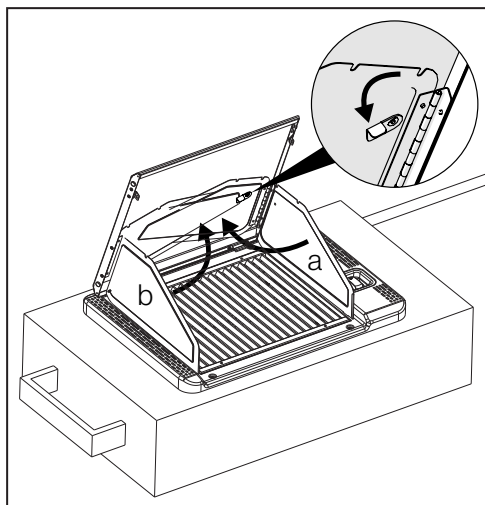
Afin de réparer la fuite, resserrez le raccord. Si la fuite persiste, fermez le gaz et faites réparer la fuite par un technicien qualifié. Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) a une odeur ajoutée au gaz. Si vous sentez une odeur, il est possible que le gaz s'échappe. Suivez les instructions de vérification des fuites ci-dessus.

Fermez le tiroir après utilisation

⚠ AVERTISSEMENT

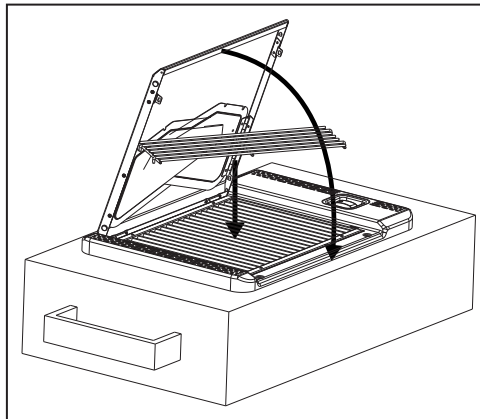
Laissez le barbecue refroidir au toucher avant de le déplacer ou de le ranger. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie et causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

1. Retirez le support chauffant une fois que le barbecue a refroidi pendant au moins 30 minutes, placez-le à côté du barbecue.
2. Soulevez légèrement les protections contre les éclaboussures, tournez d'abord la protection droite (a) vers le couvercle, puis tournez l'autre (b), utilisez le support de protection contre les éclaboussures pour les attacher ensemble.

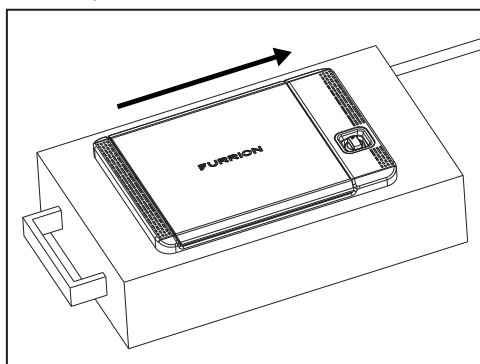


3. Placez le support chauffant comme indiqué ci-dessous sur la grille (il doit reposer à plat sur le dessus de la grille), fermez le couvercle en suivant la direction de la flèche. Assurez-vous que le couvercle se verrouille dans les

2 fentes avant en appuyant fermement sur le couvercle.



4. Retirez et nettoyez toujours le plateau d'égouttage après chaque utilisation (voir page 10).
5. Débranchez la conduite d'alimentation en gaz et fermez le tiroir une fois que le barbecue est suffisamment refroidi.



Exigences en matière de ventilation

⚠ ATTENTION

Le barbecue nécessite une ventilation adéquate.

⚠ ATTENTION

Le barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur, par les véhicules récréatifs, et non à l'intérieur, et ne peut être installé dans une armoire fermée.

⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui souffle l'air vers le bas en direction du barbecue, car ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'inflammation et de combustion de l'appareil de cuisson au gaz, causant des blessures corporelles ou un fonctionnement non intentionnel.

Utilisation

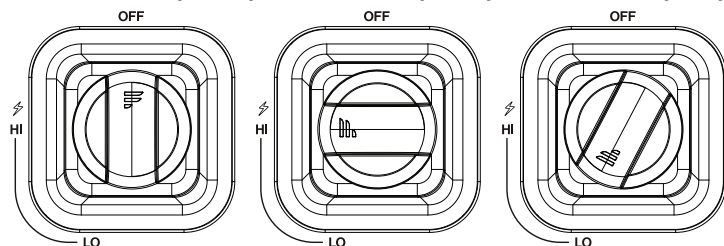
⚠ Avertissement

NE LAISSEZ JAMAIS LE BARBECUE SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.

Le produit aura 1 bouton rotatif pour contrôler la valve de gaz et l'allumage piézoélectrique.

- Allumage piézoélectrique, qui produit une étincelle en poussant le bouton vers le bas et en le tournant dans le sens anti-horaire.
- Commande **OFF – HI – LO** (Arrêt – Haut – Bas)
 - **OFF (Arrêt)** – le barbecue est éteint lorsque le bouton est dans cette position.
 - **HI (Haut)** – Poussez et tournez le bouton sur cette position, le barbecue produit une flamme maximale.
 - **LO (Bas)** – Tournez le bouton sur cette position pour obtenir une flamme minimale.

Position **OFF (Arrêt)** Position **HI (Haut)** Position **LO (Bas)**



REMARQUE : Assurez-vous de fermer la valve de gaz après avoir éteint le barbecue.

⚠ Avertissement

Aussitôt après avoir allumé le barbecue, toutes les surfaces du barbecue deviennent extrêmement chaudes. Ne touchez à aucune partie du barbecue, à l'exception du bouton qui permet de régler la température de cuisson ou de l'éteindre.

⚠ Avertissement

- Ne fermez pas le tiroir pendant 30 minutes après avoir éteint le barbecue pour permettre à l'appareil de refroidir.
- Retirez et nettoyez le bac d'égouttage situé sous le barbecue après chaque utilisation.

⚠ Avertissement

N'utilisez jamais de roches, de charbon, de charbon de bois ou autre chose sur ou sous la grille.

⚠ Avertissement

Ne recouvrez pas la surface de la grille de plus de 75 % lorsque vous utilisez du papier d'aluminium, des plaques de cuisson, des casseroles, des poêles ou tout autre matériel de cuisine pour cuisiner. Le dépassement de cette valeur peut endommager les matériaux du tiroir.

Instructions d'allumage

⚠ Avertissement

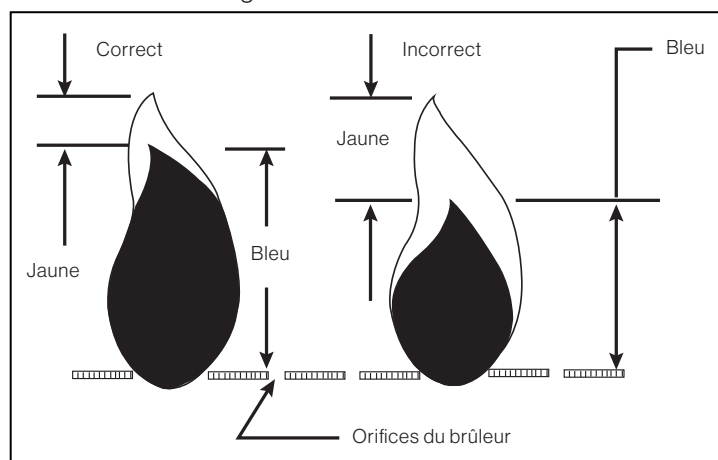
Ne placez pas vos bras et votre visage directement au-dessus de la zone de cuisson. Ouvrez le couvercle et fixez les protections contre les éclaboussures avant d'allumer le brûleur. Ne fermez pas le couvercle pendant la cuisson. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez la commande du brûleur, attendez 5 minutes, et répétez la procédure d'allumage.

1. Inspectez le régulateur du barbecue/tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation pour déceler toute fuite, coupure, abrasion ou usure excessive. Remplacez tout composant endommagé avant de l'utiliser. Appelez votre détaillant pour obtenir des pièces de rechange pour ce barbecue.
2. Assurez-vous que le plateau d'égouttage de graisse est fixé sous le barbecue (voir page 10 pour la façon de fixer le plateau d'égouttage de graisse).
3. Ouvrez le couvercle et fixez les panneaux latéraux dans les fentes appropriées.
4. Placez le support chauffant en position (si utilisé).
5. Appuyez sur le bouton du gaz et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
REMARQUE : Si le brûleur ne s'allume pas, répétez l'opération en tournant le bouton du gaz en position **OFF (Arrêt)** et répétez l'étape 5.
6. Ajustez la position du bouton pour le réglage désiré.

Assurez-vous que le barbecue et la grille ont refroidi avant de retirer la grille.

La flamme du brûleur

Les flammes doivent ressembler à la flamme correcte montrée dans le diagramme ci-dessous.



Une flamme correcte doit être bleue avec une pointe jaune. Certaines pointes jaunes sur des flammes allant jusqu'à 1 po (25,4 mm) de longueur sont acceptables tant qu'aucun dépôt de carbone ou de suie n'apparaît.

Si les flammes sont excessivement jaunes et irrégulières, il se peut que les résidus d'huile ne soient pas complètement brûlés, que le venturi soit bouché ou qu'il ne soit pas correctement positionné sur les orifices.

Conseils de cuisson

AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

- Ne laissez pas les aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.
- Cela peut entraîner une intoxication alimentaire.

Avant de cuisiner

- Décongelez les aliments avant de les cuisiner.
- Allumez le brûleur en position **HI (Haut)** pendant 10 minutes pour préchauffer le barbecue, qui peut fournir suffisamment de chaleur pour dorer et sceller les jus des aliments.
- Badigeonnez un peu d'huile sur les grilles ou les aliments lorsque vous cuisinez de la viande, de la volaille, du poisson,

des crevettes ou des légumes faibles en gras, afin d'éviter que les aliments soient brûlés ou collés sur la grille.

- Enlevez l'excès de gras des aliments avant la cuisson pour réduire les flambées.

Pendant la cuisson

- Ne tournez les aliments qu'une seule fois. Le fait de tourner les aliments plusieurs fois peut les dessécher.
- Tournez les aliments lorsque les jus commencent tout juste à apparaître sur la surface.
- N'ajoutez la sauce barbecue que pendant les 10 dernières minutes de cuisson pour éviter de brûler la sauce.
- Le temps de cuisson varie et peut prendre plus de temps que celui du barbecue domestique.

Entretien

Le barbecue nécessite un nettoyage occasionnel. Après le nettoyage, appliquez toujours un nettoyant lustrant inoxydable sur toutes les parties extérieures du barbecue, afin de conserver son fini comme neuf pour de nombreuses années. En gardant le barbecue propre, vous éviterez également les incendies et les brûlures. Respectez toujours les consignes et les avertissements du fabricant lorsque vous utilisez des nettoyants et des dégraissants. La grille de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation. Au besoin, il faut la nettoyer à l'eau et au savon. Un bac d'égouttage de graisse se trouve sous le barbecue et doit être nettoyé après chaque utilisation.

- Gardez l'espace extérieur de l'appareil de cuisson au gaz dégagé et exempt de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.
- Gardez l'ouverture ou les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre libre(s) et dégagée(s) de débris.
- Vérifiez visuellement les flammes du brûleur, y compris la flamme de la veilleuse, voir la section « **La flamme du brûleur** ».
- Nettoyez les appareils à gaz de cuisson extérieurs, y compris les surfaces spéciales avec des nettoyants ou dégraissants non abrasifs.
- Vérifiez et nettoyez les tubes des brûleurs/de ventilation pour détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous le barbecue.

Guide général de nettoyage

ATTENTION

Assurez-vous que le barbecue est éteint et complètement refroidi avant d'enlever tout composant et/ou de le nettoyer.

Types de nettoyeurs

Envisagez la possibilité d'égratignures et le risque de corrosion après le nettoyage causé par des nettoyants enlevés de façon incomplète. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs, sauf en cas d'absolue nécessité.

Nettoyage général

Un chiffon doux et de l'eau chaude propre devraient toujours être le premier choix pour les taches légères et la saleté. Un rinçage final à l'eau propre et un essuyage à sec complèteront le processus et élimineront la possibilité de taches d'eau.

Conseils d'entretien et de nettoyage de l'acier inoxydable

Afin de préserver l'apparence et la durée de vie du barbecue, suivez ces conseils sur l'entretien de l'acier inoxydable : À l'état neuf ou nettoyé et séché, nous recommandons au propriétaire d'appliquer une fine couche d'huile d'olive sur les surfaces en acier inoxydable qui doivent ensuite être polies.

Méthode de nettoyage :

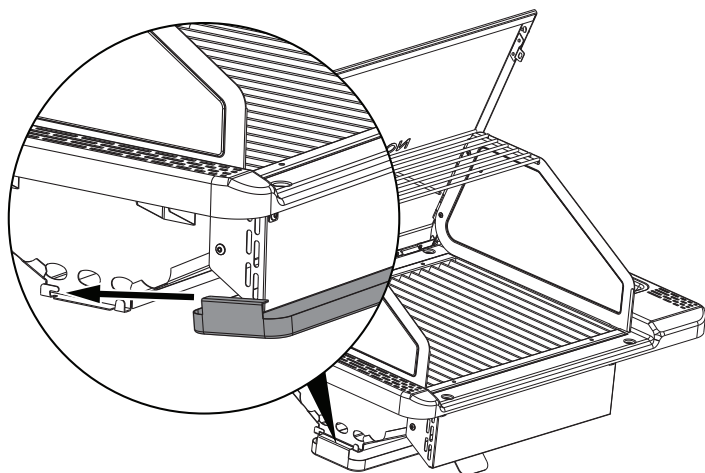
- Utilisez des chiffons ou des éponges propres et doux pour nettoyer le barbecue.

- N'utilisez jamais de brosses en acier au carbone ou de la laine d'acier.
- Après le nettoyage, rincez abondamment à l'eau et essuyez.
- Le nettoyage avec des détergents contenant du chlorure doit être évité.
- Sur les finitions polies, frottez ou essuyez dans le sens des lignes de polissage, et NON à travers elles.
- Il faut être prudent lors du nettoyage de la façade. Les informations imprimées peuvent être effacées lors d'un nettoyage intensif.

Conseils de nettoyage de la grille et du plateau d'égouttage

Méthode de nettoyage :

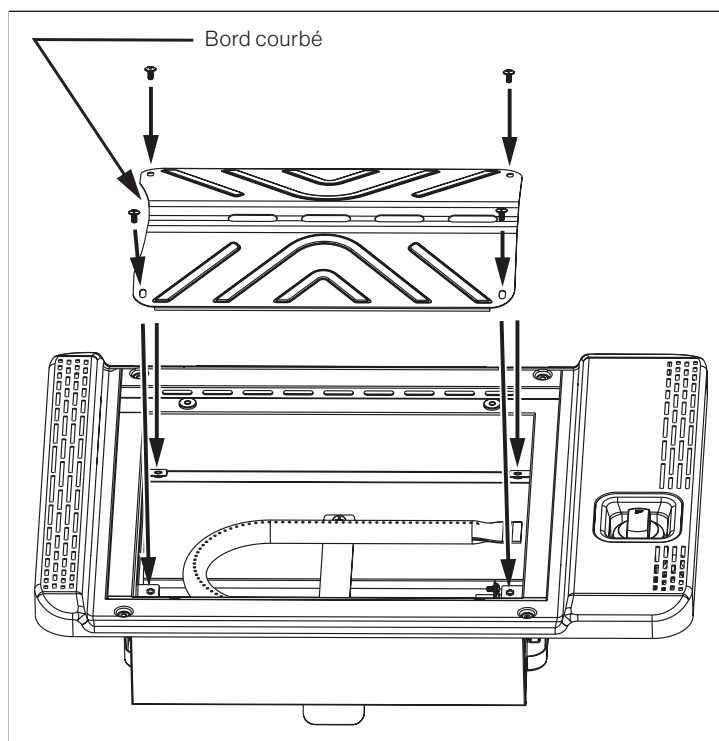
- Le plateau d'égouttage et la grille de cuisson peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez que des nettoyants ou dégraissants non abrasifs conçus pour l'acier inoxydable.
- Il est suggéré d'utiliser une éponge à récurer non abrasive avec de l'eau et du savon pour nettoyer la grille avant chaque utilisation.



Conseils de nettoyage du brûleur

1. Soulevez pour retirer le grillage de la grille.
2. Enlevez le diffuseur de flamme en dévissant les quatre vis.
3. La corrosion de l'extérieur du brûleur peut être enlevée à l'aide d'une brosse métallique. Nettoyez les orifices d'admission de gaz obstrués avec un trombone ouvert.
4. Remplacez le diffuseur de flamme et fixez-le avec les quatre vis.

REMARQUE : Assurez-vous que le bord courbé est tourné vers la gauche lors du remplacement du diffuseur de flamme.



Gracias por comprar este producto de Furrion®. Antes de usar su nuevo electrodoméstico, lea atentamente estas instrucciones. Este manual de instrucciones contiene información relativa al uso seguro, a la instalación y al mantenimiento del electrodoméstico.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para usarlo como referencia a futuro. Esto garantizará un uso seguro y reducirá el riesgo de lesiones. Asegúrese de entregar este manual a los nuevos propietarios del electrodoméstico.

El fabricante no acepta responsabilidad por daños provocados por no seguir estas instrucciones.

 **PELIGRO**

Si siente olor a gas:

- 1. Cierre el pase de gas hacia el electrodoméstico.**
- 2. Apague todas las llamas abiertas.**
- 3. Abra la tapa.**
- 4. Si el olor continúa, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato a su proveedor de gas o al destacamento de bomberos.**

 **ADVERTENCIA**

- 1. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.**
- 2. No se debe almacenar cilindros de gas que no estén conectados para su uso cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.**

Índice

Índice	22
Explicación de los símbolos	23
Instrucciones de seguridad importantes	23
Instrucciones generales de seguridad.....	23
Instrucciones importantes para limpiar su parrilla.....	24
Resumen del producto	25
Instalación.....	25
Contenido.....	25
Dimensiones del corte y distancias de separación.....	26
Instalación de la parrilla	27
Conexión de gas	28
Verificación de fugas.....	28
Cierre el cajón después de usarla.....	29
Requisitos de ventilación	29
Funcionamiento	30
Instrucciones de encendido	30
La llama del quemador	30
Consejos útiles para cocinar a la parrilla	31
Mantenimiento.....	31
Guía de limpieza general	31

Explicación de los símbolos

Este manual tiene información de seguridad e instrucciones para ayudarle a eliminar o reducir el riesgo de accidentes y lesiones. Respete siempre todas las advertencias de seguridad identificadas con estos símbolos. Una palabra de aviso identificará los mensajes de seguridad y de daños a la propiedad, e indicará el grado o nivel de gravedad del peligro.

PELIGRO

Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, provocará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría provocar la muerte o lesiones graves.

PRECAUCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría provocar lesiones personales menores o moderadas, o bien daño a la propiedad.

Instrucciones de seguridad importantes

Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes que aparecen en esta guía no están hechas para cubrir todas las posibles condiciones situaciones que puedan ocurrir. Se debe usar el sentido común, la precaución y el cuidado en todo momento al instalar, mantener y usar el electrodoméstico.

Contacte siempre al fabricante en torno a problemas o condiciones que no comprenda.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para prevenir el riesgo potencial de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al electrodoméstico como resultado de un uso inadecuado del mismo. Utilice el electrodoméstico únicamente para el uso previsto, tal y como se describe en esta guía.

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el electrodoméstico debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas del estado u otros códigos o, en ausencia de dichas normas, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70. No intente ajustar, reparar, realizar el mantenimiento o reemplazar ninguna pieza de su electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico de servicio cualificado.

Instrucciones generales de seguridad

- Retire todas las cintas y material de embalaje antes de utilizar el electrodoméstico. Recicle/deseche el cartón y las bolsas de plástico después de desempaquetar el electrodoméstico. Nunca permita que los niños jueguen con el material del empaque.
- Asegúrese de que su electrodoméstico sea instalado correctamente por un técnico cualificado de acuerdo con las normas estatales o de otro tipo. Realice la instalación únicamente según las instrucciones de instalación proporcionadas en el paquete de documentación de este electrodoméstico.

Pida a su distribuidor que le recomiende un técnico cualificado y un servicio de reparación autorizado.

- **No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende**

específicamente en los manuales. Todas las demás operaciones de mantenimiento deben ser realizadas únicamente por un técnico cualificado. Esto puede reducir el riesgo de sufrir lesiones personales y daños al electrodoméstico.

- **Nunca modifique o altere la construcción de un electrodoméstico quitando las patas niveladoras, los paneles, los tornillos/soportes antivuelco o cualquier otra pieza del producto.**

ADVERTENCIA

Únicamente para uso en exteriores.
No instale esta parrilla en un gabinete cerrado.

ADVERTENCIA

NUNCA utilice este electrodoméstico como un aparato de calefacción para calentar la habitación. Si lo hace, puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del electrodoméstico.

ADVERTENCIA

- No cierre el cajón durante los 30 minutos posteriores al apagado de la parrilla para permitir que la unidad se enfríe.
- Retire y limpie la bandeja de goteo debajo de la parrilla después de cada uso.
- Desconecte la manguera de suministro de gas y cierre el cajón una vez que la parrilla se haya enfriado adecuadamente.

⚠ ADVERTENCIA

INCENDIO, EXPLOSIÓN, LESIÓN POR QUEMADURAS, INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO

- El electrodoméstico de cocina debe estar completamente separado y/o aislado de otros dispositivos que muevan o consuman aire, tales como, aunque no exclusivamente, calderas, hornos de microondas, secadoras de ropa, ventiladores de enfriamiento y puertas o cajones en armarios comunes. Si no lo hace, el suministro de aire de combustión del electrodoméstico se verá afectado por la creación de una corriente de aire negativa o positiva.
- La CORRIENTE DE AIRE NEGATIVA causada por electrodomésticos que mueven aire puede hacer que la llama del quemador descienda hacia o dentro de la parrilla y que provoque daños en la parrilla, peligro de sufrir quemaduras, posibilidad de explosión y/o acumulación de monóxido de carbono.
- La CORRIENTE DE AIRE POSITIVA puede apagar la llama del quemador durante el uso y provocar una explosión y/o peligro de incendio y/o lesiones a los ocupantes del vehículo.
- NO opere el electrodoméstico en condiciones de viento excesivo, ya que esto puede causar una corriente de aire negativa o positiva.

Instrucciones para que los conductores de suministro eléctrico de corriente continua estén provistos de protección contra tirones en el electrodoméstico.

- El electrodoméstico debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de aislamiento durante cualquier prueba de presión con una presión de 11 a 13.8 columnas de agua.
- **Almacenamiento en el electrodoméstico: los materiales inflamables no deben almacenarse cerca de quemadores de superficie y/o áreas del gabinete alrededor del electrodoméstico.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar incendios o daños a la propiedad.
- **No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico.**

⚠ ADVERTENCIA

NO TOQUE LAS REJILLAS, LA TAPA ni NINGUNA ZONA ALREDEDOR DE LA PARRILLA MIENTRAS COCINA. Pueden calentarse y causar quemaduras en la piel.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.

- **NO TOQUE LA REJILLA NI LAS ÁREAS CERCANAS A LA REJILLA.** La rejilla puede estar caliente aunque

las llamas no sean visibles. Las áreas cercanas a la rejilla pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Entre estas áreas se encuentran la tapa y la cámara de combustión, las superficies orientadas hacia la rejilla, las aberturas de ventilación de la cámara de combustión y las superficies cercanas a estas aberturas, la rejilla de calentamiento y la tapa.

- **Utilice ropa adecuada. Nunca debe usar ropa suelta ni accesorios colgantes mientras utilice el electrodoméstico.** No permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con superficies calientes.
- **No use agua ni harina en incendios provocados por la grasa. Ahogue el fuego con la tapa de una olla, utilice bicarbonato de sodio o un extintor de espuma o polvo químico seco.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo con atención.** La grasa o el aceite pueden incendiarse si se dejan que se calienten demasiado.

⚠ ADVERTENCIA

Se pueden producir fugas de gas en su sistema y generar una situación peligrosa. Las fugas de gas pueden no ser detectadas solo por el olor. Los proveedores de gas recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL. Instale y utilice el producto según las instrucciones del fabricante.

⚠ ADVERTENCIA

En caso de incendio o fuga de gas, asegúrese de cerrar la válvula principal de suministro de gas.

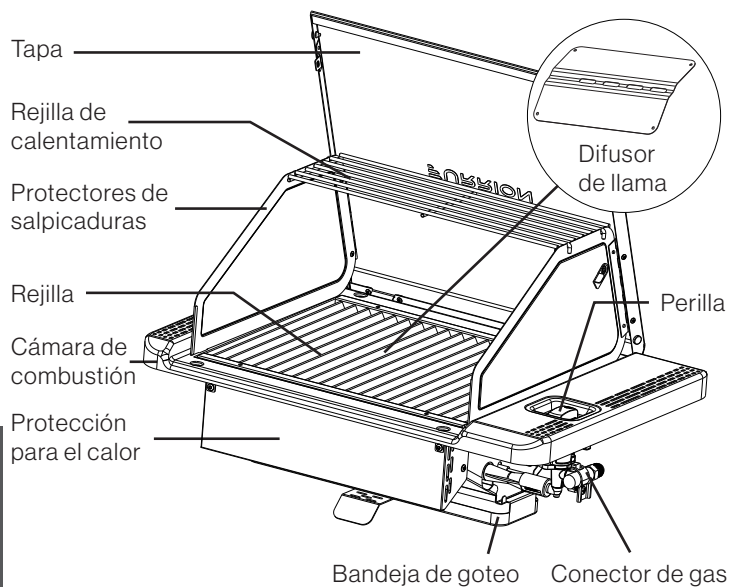
- **Use manoplas o agarradores de ollas que estén secos para sostener las ollas. Si están húmedos o mojados, pueden provocar quemaduras al tocar superficies calientes debido al vapor.** No permita que las manoplas o agarradores de ollas toquen los quemadores calientes. No utilice una toalla u otro paño voluminoso en lugar de un agarrador de ollas.
- **No caliente recipientes de alimentos sin abrir.** La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

Instrucciones importantes para limpiar su parrilla

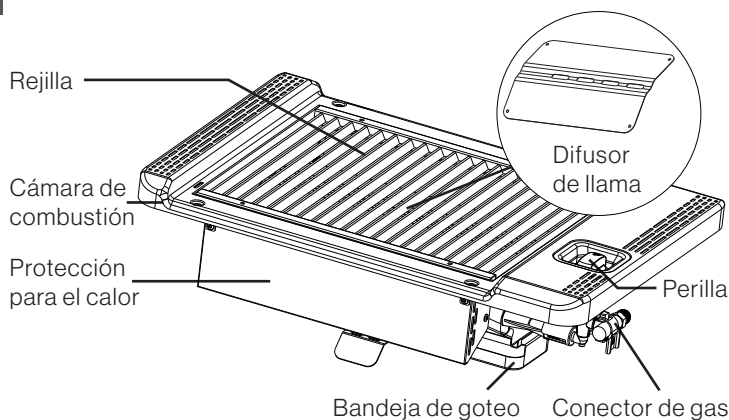
- **Limpie el electrodoméstico periódicamente para mantener sin grasa todas las piezas que pudieran incendiarse.**

Resumen del producto

FGL202A-SS (con tapa)



FGL200A-SS (sin tapa)



Características y funciones de cocción

El producto es una parrilla, con intensidad ajustable del quemador.

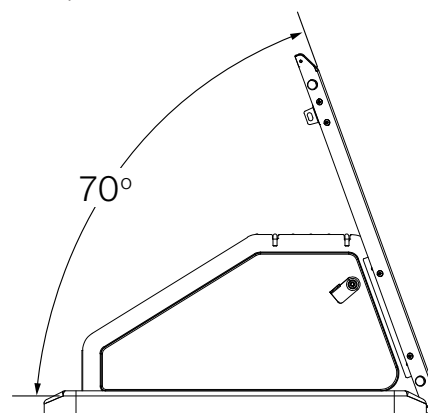
La superficie utilizable de la parrilla es: 155 pulgadas² (99990 mm²)

El difusor de llama, en combinación con la intensidad ajustable del quemador, permite una buena gestión del calor.

Desempeño principal del producto

Especificación de la parrilla:

- Mínimo 8500 BTU, Máximo 10 000 BTU
- Presión del gas: LPG 11" W.C.
- Sistema de encendido piezoeléctrico
- El ángulo de apertura máximo es 70°.



Instalación

⚠ ADVERTENCIA

Si este electrodoméstico se utiliza bajo un voladizo prolongado, deje como mínimo 30" (762 mm) de distancia desde la superficie de la encimera del cajón hasta el voladizo de arriba. Consulte a continuación los requisitos de material para el voladizo. El incumplimiento de esta advertencia podría provocar un incendio o lesiones personales.

La instalación debe cumplir con las normas locales o, ante la ausencia de normas locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192, y la Serie CSA Z240 RV, Código de Vehículos Recreativos, según corresponda.

Contenido

FGL202A-SS (con tapa)

- Tapa
- Rejilla de calentamiento
- Rejilla
- Cámara de combustión
- Bandeja de goteo
- Conector rápido de 5/8"-18UNF
- Manual del usuario
- Manual de garantía

FGL200A-SS

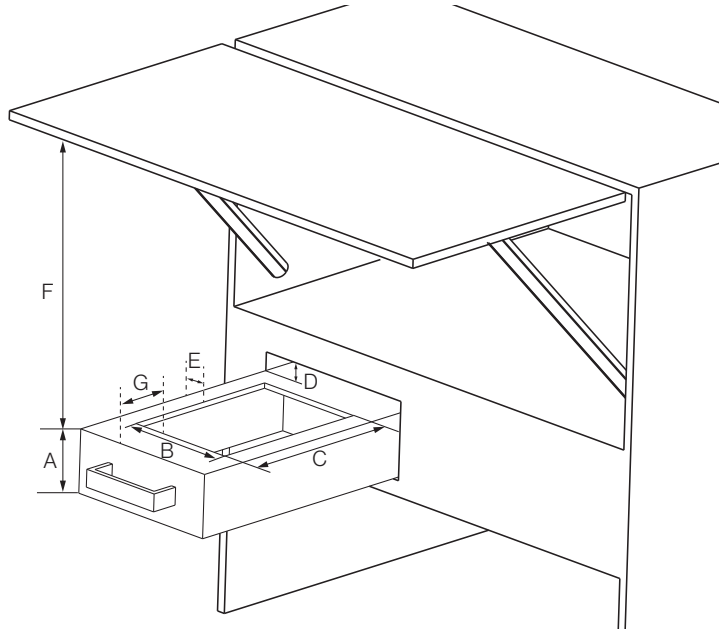
- Rejilla
- Cámara de combustión
- Bandeja de goteo
- Conector rápido de 5/8"-18UNF

- Manual del usuario
- Manual de garantía

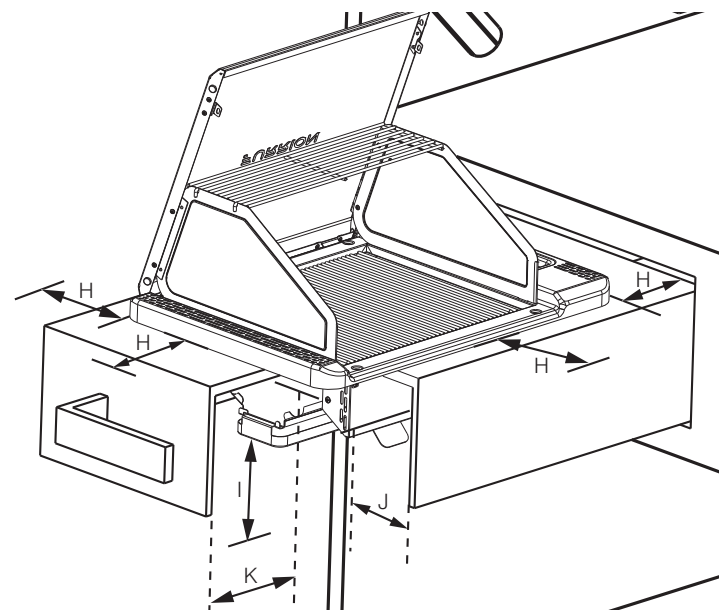
Dimensiones del corte y distancias de separación

Requisitos del material del cajón: La parrilla se puede instalar en un cajón no combustible con una separación mínima de las superficies que la rodean o si se utiliza un material combustible, se debe utilizar un material clasificado para 266 °F (130 °C).

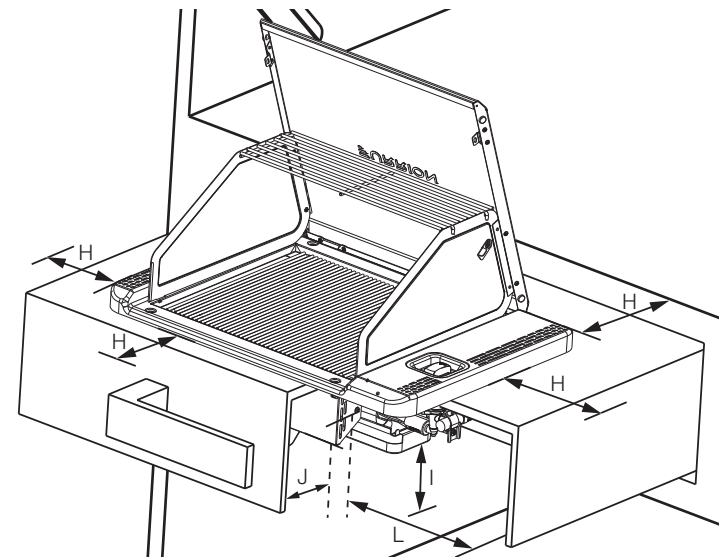
Requisitos para el material voladizo exterior: El material voladizo puede ser un tipo de material incombustible o un material combustible con una clasificación de temperatura de 149 °F (65 °C) y debe estar a una distancia mínima de 30".



Instalación con orientación lateral



Instalación con orientación frontal



NOTA: Todas las dimensiones en las ilustraciones de **orientación lateral** y **orientación frontal** son válidas para cualquier instalación de la parrilla.

A	Mín. 6½" (165.1 mm) de espesor del cajón para instalación de la parrilla
B	La profundidad del tamaño del corte: 13" (330.2 mm)
C	El ancho del tamaño del corte: 19" (482.6 mm)
D	Mín. 2" (50.8 mm) desde la superficie de la encimera del cajón hasta la parte superior de la abertura del cajón
E	Mín. 2" (50.8 mm) de distancia a la parte delantera y trasera del corte para sostener la parrilla
F	Mín. 30" (1016 mm) de distancia desde la superficie de la encimera del cajón hasta el material del voladizo de arriba. El requisito mínimo de temperatura es 149 °F (65 °C)
G	Mín. 3½" (88.9 mm) de distancia a los laterales izquierdo y derecho del corte para sostener la parrilla
H	Mín. 3" (76.2 mm) de separación alrededor de la parrilla hacia el material combustible por encima de la superficie de la encimera
I	Mín. 12" (305 mm) de separación desde la parte inferior de la parrilla hasta cualquier material combustible debajo del cajón (si se instala algo debajo del cajón)
J	Mín. 2" (50.8 mm) de distancia desde las superficies delantera y trasera de la protección de calor hasta el material combustible en las superficies interiores delantera y trasera del cajón
K	Mín. 5" (127 mm) de distancia desde la superficie lateral izquierda de la protección de calor hasta el material combustible en la superficie interior izquierda del cajón
L	Mín. 6½" (165.1 mm) de distancia desde la superficie lateral derecha de la protección de calor hasta el material combustible en la superficie interior derecha del cajón

⚠ ADVERTENCIA

Únicamente para uso en exteriores.

Su parrilla está diseñada para instalarse en una encimera exterior y en un cajón extraíble que se extienda hacia fuera de la casa rodante. No está diseñado para instalarse en un gabinete cerrado.

Cuando se utilice, la parte inferior de la parrilla debe estar libre y despejado de cualquier material combustible.

La parrilla debe instalarse únicamente en un cajón extraíble. Se deben mantener las separaciones correspondientes de materiales combustibles en la pared y por encima.

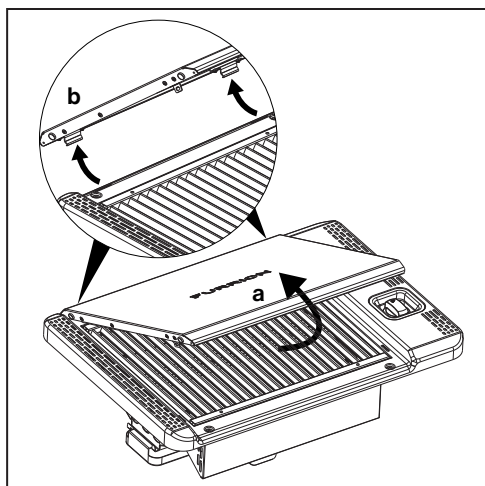
Se debe instalar una válvula de cierre de seguridad para facilitar el acceso y cerrar el paso de gas hacia la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

Una vez finalizada la instalación, se debe comprobar si hay fugas en la parrilla y en la conexión de gas.

Instalación de la parrilla

1. Levante la parte delantera de la tapa (a), sostenga ambos lados de la tapa y empújela un poco para separar las bisagras de la tapa de la base de la parrilla (b), luego retire la tapa (sólo para el modelo FGL202A-SS).



2. Coloque la parrilla en el corte en un ángulo de 30 grados como se muestra en Fig. A, Fig. B, y Fig. C.
 - a. Coloque la perilla de la parrilla en el armario (Fig. A).

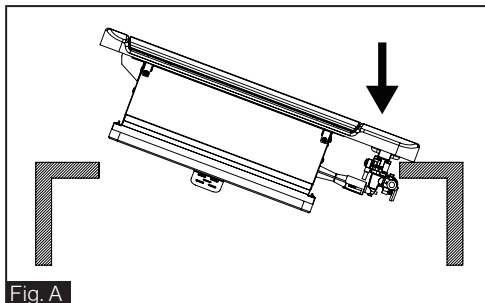


Fig. A

- b. Empuje hacia abajo en el lado izquierdo para colocar la parrilla en el corte (Fig. B).

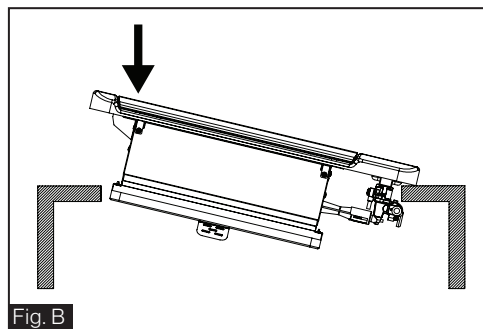


Fig. B

- C. Retire la parrilla a la izquierda hasta que el soporte límite toque el corte del armario (Fig. C).

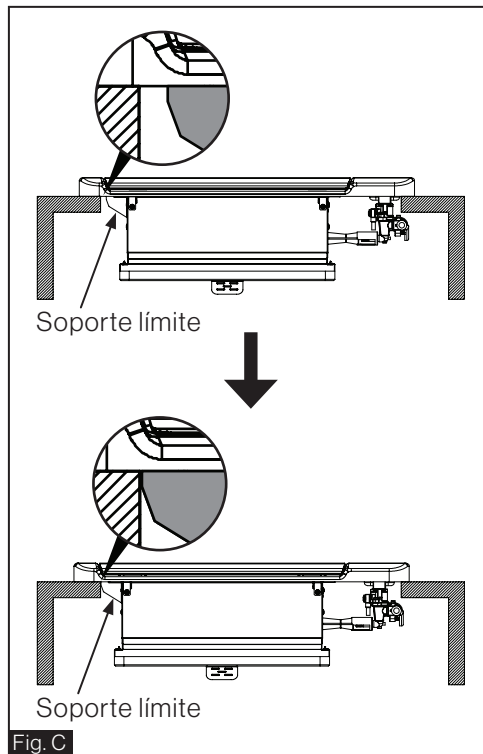
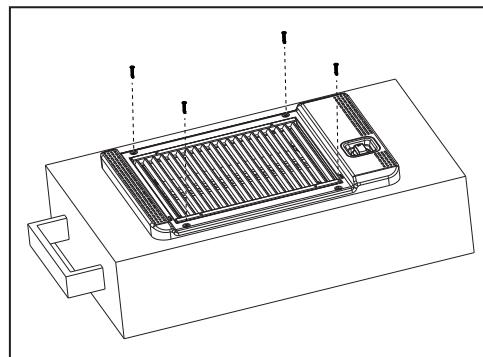
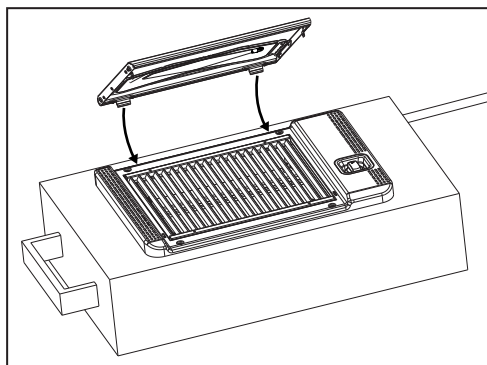


Fig. C

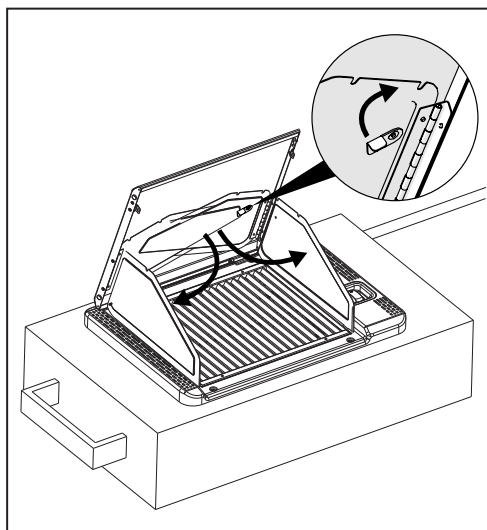
3. Sujete la parrilla al cajón con 4 tornillos (no incluidos). Recomendamos usar tornillos de acero inoxidable tipo #8 que están diseñados para adherirse al material de las encimeras.



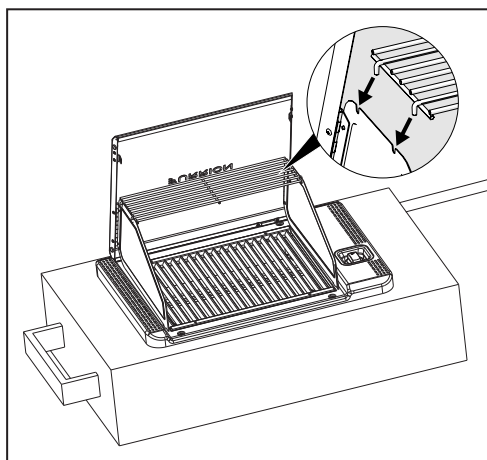
4. Vuelva a colocar la tapa en la parrilla insertando las dos pestañas en ángulo en la parte inferior de la tapa en las ranuras de la parrilla.



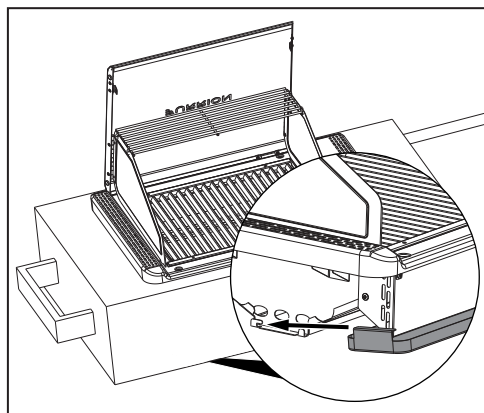
5. Gire primero el soporte del protector de salpicaduras, luego suelte los protectores de salpicaduras y gírelos a la posición apropiada, empuje hacia abajo las esquinas delanteras en las ranuras.



6. Coloque la rejilla de calentamiento en las ranuras apropiadas de los protectores de salpicaduras.



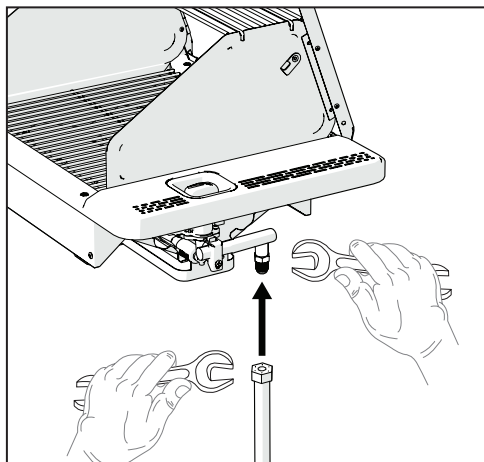
7. Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior del armazón de la parrilla. Asegúrese de que la bandeja para la grasa esté bien colocada como se detalla a continuación.



Conexión de gas

1. Este producto es apto solo para gas licuado de petróleo. Conecte la manguera de suministro de gas con una boquilla hembra de 3/8" con una conexión roscada de 5/8"-18UNF a la parrilla. Ajuste la manguera de suministro de gas a la conexión de gas de la parrilla usando 2 llaves.
2. Sujete la manguera de suministro de gas al cajón para evitar que se afloje del punto de fijación al extraer el cajón. (El soporte de manguera de suministro de gas no está incluido.)

NOTA: El conector rápido de 5/8"-18UNF provisto se puede instalar en la tubería de gas de la parrilla antes de conectar la manguera de alimentación de gas desde la casa rodante.



Verificación de fugas

⚠ ADVERTENCIA

Cuando revise o repare fugas o si huele a gas, apague todas las llamas y no encienda ningún dispositivo que pueda causar una chispa, como luces, herramientas eléctricas, artefactos de cocina o esta parrilla. Si no puede reparar la fuga, cierre el pase del gas y llame a un técnico de servicio cualificado para que repare la fuga.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca use una llama para comprobar si hay fugas. Si lo hace puede provocar lesiones graves, daños a la propiedad o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Si este producto se daña utilizando ½ psig o más durante la prueba, debe ser desconectado.

Después de la instalación de la parrilla o después de cualquier mantenimiento o reparación, debe verificar todas las conexiones de gas para asegurarse de que no haya fugas. Rocíe o coloque con un cepillo una solución de 50 % de agua y 50 % de jabón líquido en todas las conexiones de gas y en la válvula. Asegúrese de que el pase de gas esté abierto y espere hasta cinco minutos. Si aparecen burbujas, hay una fuga.

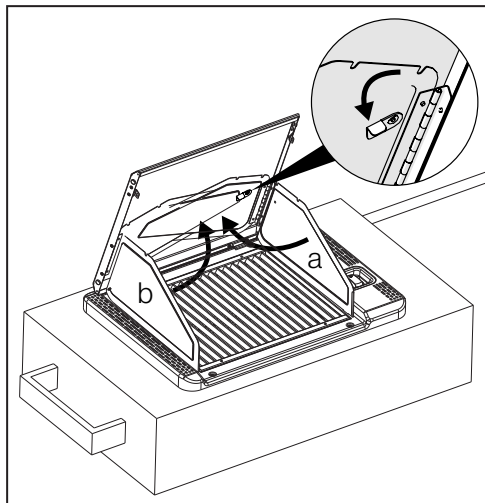
Para reparar la fuga, apriete la conexión. Si la fuga persiste, cierre el pase del gas y solicite a un técnico de servicio cualificado que repare la fuga. El gas de petróleo licuado (LP) tiene un agente odorante que se agrega para detectar las fugas. Si percibe olor a gas, puede tener una fuga de gas. Siga las instrucciones de detección de fugas indicadas anteriormente.

Cierre el cajón después de usarla

⚠ ADVERTENCIA

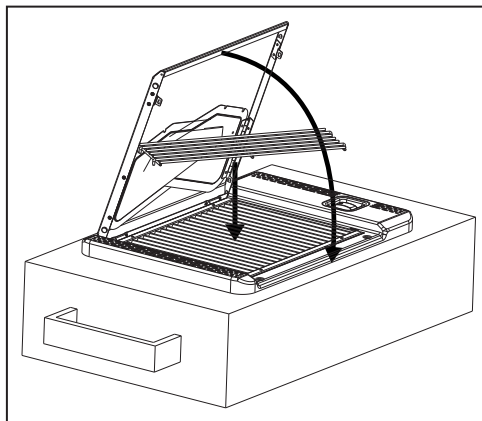
Deje que se enfríe la parrilla al tacto antes de moverla o guardarla. De lo contrario, podría producirse un incendio que provoque daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

1. Retire la rejilla de calentamiento después de que la parrilla se haya enfriado por lo menos 30 minutos, colóquela al lado de la parrilla.
2. Levante un poco los protectores de salpicaduras, gire primero el protector derecho de salpicaduras (a) hacia la tapa, luego gire el otro protector (b), use el soporte del protector de salpicaduras para sujetarlos entre sí.

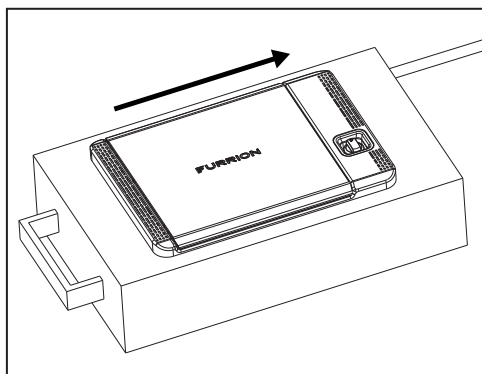


3. Coloque la rejilla de calentamiento como se muestra abajo sobre la rejilla (debe estar plana encima de la rejilla), cierre la tapa de acuerdo con la dirección de la flecha para cerrarla. Asegúrese de que la tapa se trabe en las dos

ranuras delanteras presionando firmemente la tapa hacia abajo.



4. Siempre retire y limpie la bandeja de goteo después de cada uso (consulte la página 10).
5. Desconecte la manguera de suministro de gas y cierre el cajón una vez que la parrilla se haya enfriado adecuadamente.



Requisitos de ventilación

⚠ PRECAUCIÓN

Su parrilla requiere una ventilación adecuada.

⚠ PRECAUCIÓN

La parrilla está diseñada para el uso de casas rodantes al aire libre, y no está diseñada para uso en interiores y no se puede instalar en un gabinete cerrado.

⚠ ADVERTENCIA

El electrodoméstico no debe instalarse con un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo de la parrilla, dado que este tipo de sistema de ventilación puede causar problemas de encendido y combustión con el electrodoméstico de cocción a gas, que pueden provocar lesiones personales o un funcionamiento no intencionado.

Funcionamiento

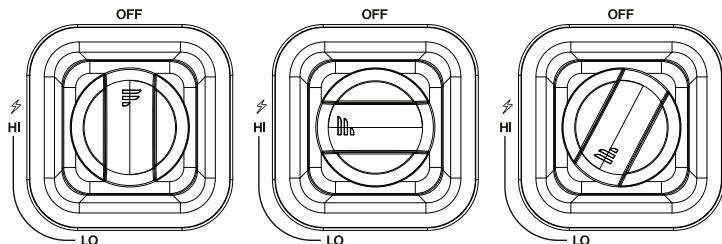
⚠ ADVERTENCIA

NUNCA DEJE LA PARRILLA DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.

El producto tendrá 1 perilla giratoria para controlar la válvula de gas y el encendido piezoeléctrico.

- Encendido piezoeléctrico, que crea una chispa al presionar la perilla y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Control **OFF – HI – LO** (apagado - alta - baja)
 - **OFF** (apagado): la parrilla está apagada cuando la perilla está en esta posición.
 - **HI** (alta): presione y gire la perilla hasta esta posición para utilizar la parrilla con la llama más alta.
 - **LO** (baja): gire la perilla hasta esta posición para utilizar la parrilla con la llama más baja.

Posición **OFF** (apagado) Posición **HI** (alta) Posición **LO** (baja)



NOTA: asegúrese de cerrar la válvula de gas después de apagar la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

Inmediatamente después de encender la parrilla, todas las superficies de la parrilla se calientan extremadamente. No toque ninguna parte de la parrilla excepto la perilla para ajustar la temperatura de cocción o para apagar la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

- No cierre el cajón durante los 30 minutos posteriores al apagado de la parrilla para permitir que la unidad se enfríe.
- Retire y limpie la bandeja de goteo debajo de la parrilla después de cada uso.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca utilice piedras, carbón, carboncillo o cualquier otra cosa sobre o debajo de la rejilla.

⚠ ADVERTENCIA

No cubra el área de la parrilla que exceda el 75 % cuando utilice papel de aluminio para parrilla, ollas o sartenes o cualquier otro utensilio de cocina. De lo contrario, es posible que se dañen los materiales del cajón.

Instrucciones de encendido

⚠ ADVERTENCIA

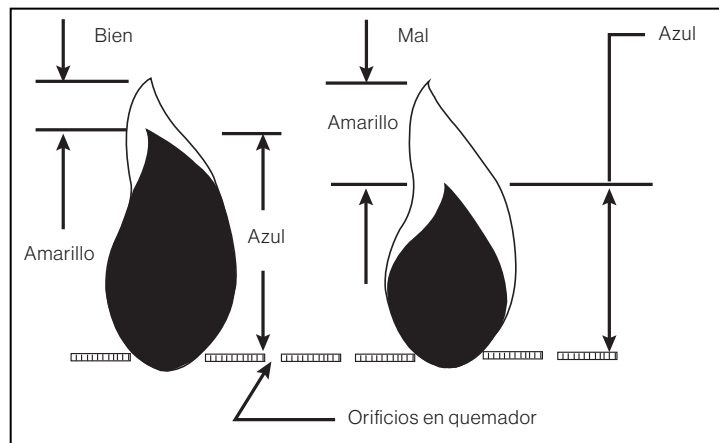
Mantenga los brazos y la cara alejados de la parte directamente encima del área de cocción. Abra la tapa y asegure los protectores de salpicaduras antes de encender el quemador. No cierre la tapa durante la cocción. Si la llama no se enciende en 5 segundos, cierre la perilla de control del quemador, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.

1. Inspeccione la manguera de suministro de gas/regulador de la parrilla antes de cada uso para detectar fugas, cortes, abrasiones o desgaste excesivo. Reemplace cualquier componente dañado antes de usarla. Llame a su distribuidor para obtener piezas de repuesto para esta parrilla.
2. Asegúrese de que la bandeja de goteo de grasa esté sujeta debajo de la parrilla (consulte la página 10 para saber cómo colocar la bandeja de goteo de grasa).
3. Abra la tapa y asegure los paneles laterales en las ranuras correspondientes.
4. Coloque la rejilla de calentamiento en su lugar (si se utiliza).
5. Presione la perilla de gas y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que oiga un chasquido.
NOTA: si el quemador no se enciende, repita girando la perilla de gas a la posición **OFF** (apagado) y repita el paso 5.
6. Ajuste la posición de la perilla para lograr la intensidad deseada.

Asegúrese de que la parrilla y la rejilla se hayan enfriado antes de retirar la rejilla.

La llama del quemador

Las llamas deben verse similares al ejemplo de llama correcta que se muestra en el diagrama a continuación.



Una llama correcta debería ser azul con una punta amarilla. Algunas puntas amarillas en llamas de hasta 1" (25.4 mm)

de longitud son aceptables siempre y cuando no aparezcan depósitos de carbón u hollín.

Si las llamas son excesivamente amarillas e irregulares, es

posible que el residuo de aceite no se queme por completo, o que el tubo de venturi esté obstruido o que no esté colocado correctamente sobre los orificios.

Consejos útiles para cocinar a la parrilla

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos

- No deje los alimentos más de una hora antes o después de cocinarlos.
- Hacerlo podría causar intoxicación alimentaria.

Antes de cocinar en la parrilla

- Descongele la comida antes de cocinarla en la parrilla.
- Encienda el quemador a temperatura alta **HI** durante 10 minutos para precalentar la parrilla, lo que puede proporcionar suficiente calor para dorar y sellar los jugos de los alimentos.
- Unte un poco de aceite en las rejillas o en los alimentos

cuando cocine alimentos bajos en grasa como carne, aves, pescado, camarones o vegetales, lo cual evitará que los alimentos se quemen o se peguen a la rejilla.

- Recorte el exceso de grasa de los alimentos antes de cocinarlos para reducir la posibilidad de llamaradas.

Durante la cocción en la parrilla

- Voltee los alimentos sólo una vez. Si los voltea varias veces puede causar que los alimentos se sequen.
- Voltee los alimentos cuando los jugos empiecen a aparecer en la superficie.
- Agregue salsa de barbacoa únicamente durante los últimos 10 minutos de cocción para evitar quemar la salsa.
- El tiempo de cocción puede variar y puede tardar más en comparación con la parrilla de su casa.

Mantenimiento

La parrilla requiere una limpieza ocasional. Aplique siempre un limpiador de acero inoxidable para todas las partes externas de su parrilla después de la limpieza, esto mantendrá el acabado de la parrilla como nuevo por muchos años. Mantener la parrilla limpia también evitará incendios y llamaradas. Siga siempre las instrucciones y advertencias del fabricante cuando utilice limpiadores y desengrasantes. La rejilla de cocción debe limpiarse después de cada uso. Cuando sea necesario, debe limpiarse con agua y jabón. Debajo de la parrilla hay una bandeja de goteo de grasa que se debe limpiar después de cada uso.

- Mantenga el área de los electrodomésticos a gas para cocinar al aire libre despejada de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Mantenga despejadas las aberturas de ventilación de la carcasa del cilindro y libre de residuos.
- Realice una verificación visual de las llamas del quemador, incluida la llama del quemador piloto, y consulte la sección **“La llama del quemador”**.
- Limpie el electrodoméstico de gas para cocinar al aire libre, incluidas las superficies especiales con limpiadores o desengrasantes no abrasivos.
- Revise y limpie los tubos del quemador/venturi para verificar que no haya insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la parrilla.

Guía de limpieza general

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de la limpieza, asegúrese de que la parrilla esté apagada y se haya enfriado completamente antes de retirar cualquier componente y/o limpiar.

Tipos de limpiadores

Tenga en cuenta la posibilidad de rayar y la posibilidad de corrosión posterior a la limpieza causada por limpiadores que no se han eliminado completamente. Evite el uso de limpiadores abrasivos a menos que sea absolutamente necesario.

Limpieza general

Un paño suave y agua tibia limpia debe ser siempre la primera opción para remover manchas suaves y suciedad. Un enjuague final con agua limpia y un trapo seco completará el proceso y eliminará la posibilidad de manchas de agua.

Cuidado del acero inoxidable y consejos de limpieza

Para mantener el buen aspecto y la vida útil de tu parrilla, siga estos consejos resumidos sobre el cuidado del acero inoxidable: Cuando es nuevo o cuando se limpia y seca, se recomienda al propietario aplicar una fina capa de aceite de oliva a las superficies de acero inoxidable que luego se deben pulir.

Método de limpieza:

- Utilice esponjas o paños suaves y limpios para limpiar su parrilla.
- Nunca se deben utilizar cepillos de acero al carbón o lana de acero.
- Después de la limpieza, enjuague bien con agua y seque con un paño.
- Debe evitarse la limpieza con detergentes que contengan cloruro.
- En los acabados pulidos, el frotado o la limpieza deben

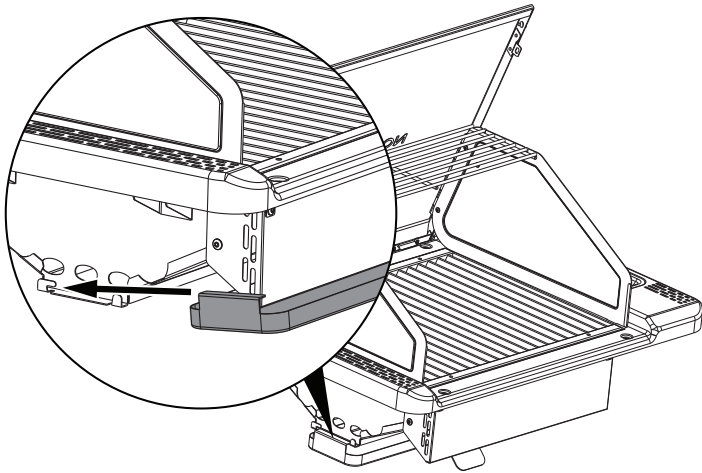
hacerse en dirección paralela a las líneas de pulido, NO en sentido transversal.

- Se debe tener cuidado al limpiar la carcasa. La información impresa puede borrarse con una limpieza muy fuerte.

Consejos de limpieza para la rejilla y la bandeja de goteo

Método de limpieza:

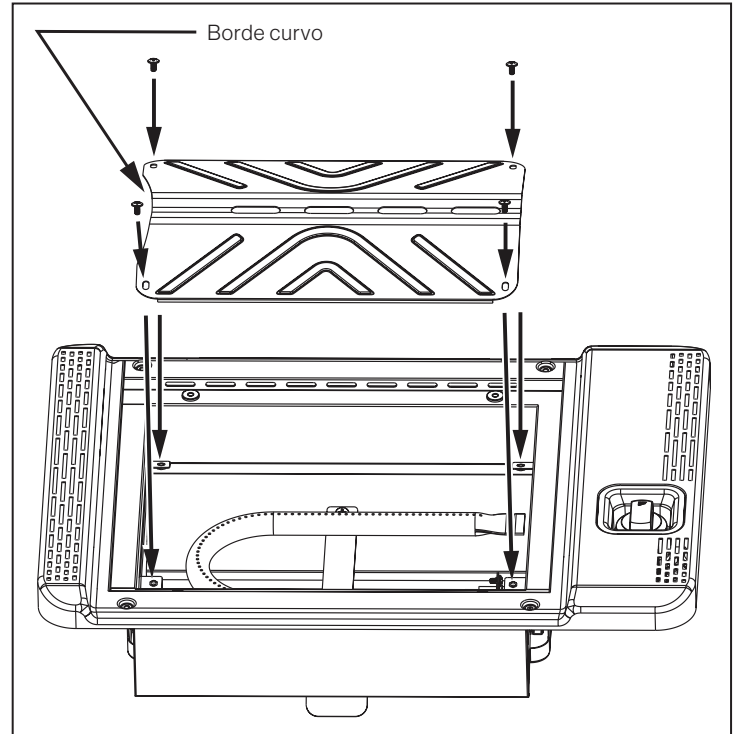
- La bandeja de goteo y la rejilla de cocción se pueden lavar en el lavavajillas.
- Utilice únicamente limpiadores no abrasivos o desengrasantes diseñados para su uso en acero inoxidable.
- Se sugiere utilizar una esponja para fregar antirayas con agua y jabón para limpiar la parrilla antes de cada uso.



Consejos de limpieza para el quemador

1. Levante para retirar la rejilla de la parrilla.
2. Retire el difusor de llama desatornillando los 4 tornillos.
3. Afloje la corrosión del exterior del quemador con un cepillo de alambre. Limpie los orificios obstruidos de las conexiones de gas con un sujetapapeles abierto.
4. Reemplace el difusor de llama y fíjelo con los 4 tornillos.

NOTA: Asegúrese de que el borde curvo esté orientado a la izquierda mientras se reemplaza el difusor de llama.





Furrion Innovation Center & Institute of Technology

- 52567 Independence Ct., Elkhart, IN 46514, USA ● Toll free: 1-800-789-3341
- Email: support@furrion.com

©2007-2020 Furrion Ltd. Furrion® and the Furrion logo are trademarks licensed for use by Furrion Ltd. and registered in the U.S. and other countries.

©2007-2020 Furrion Ltd. Furrion® et le logo Furrion sont des marques déposées par Furrion Ltd. et enregistrées aux Etats-Unis et ailleurs.

©2007-2020 Furrion Ltd. Furrion® y el logotipo de Furrion y son marcas comerciales con licencia de uso de Furrion Ltd. y están registradas en los Estados Unidos y en otros países.