



FLAMEKING INC.
 YSN Imports
 14111 S. Kingsley Dr.
 Gardena, CA 90249
 Tel: 310-715-1122 Fax: 310-715-1199
 www.flameking.com



**LP GAS DROP-IN COOKTOP
 MODEL YSN-HT-600**

SAFETY ALERT SYMBOLS

Safety Symbols alerting you to potential personal safety hazards. Obey all safety messages following these symbols.

WARNING
 avoid possible injury or death

CAUTION
 avoid possible injury and/or property damage

WARNING

CARBON MONOXIDE POISONING

- Do not use cooking appliance for space heating. It is a potential danger to occupants of vehicle and damage to operating components of the drop-in.
- A window or air vent should be open slightly while using any cooking appliance. Gas flames consume oxygen which must be replaced to assure proper combustion.

FOR YOUR SAFETY

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Keep this manual for future reference.

DANGER

- **Never operate this appliance unattended.**
 - **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.**
- Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.**

WARNING

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open windows.
- **DO NOT touch any electrical switch, or use any phone or radio in vehicle.**
- Extinguish any open flame.
- Evacuate ALL persons from vehicle.
- Shut off gas supply at gas container or source.
- **DO NOT start vehicle's engine or electric generator.**
- Contact nearest gas supplier or qualified service technician for repairs.
- If you cannot reach a gas supplier or qualified service technician, contact the nearest fire department.
- **DO NOT turn on gas supply until gas leak(s) has been repaired.**

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

NOTE TO CONSUMER:

Have the installer or dealer show you where the main gas shut off valve is located so that you will know how and where to turn off the gas supply when necessary.

CONTENTS

Safety Information.....	1
Installation.....	2,6
Operation.....	2-3
Cabinet & Counter Cut Out Chart.....	3
Storage.....	4
Maintenance.....	4
Warranty.....	5
Parts Identification.....	6

INSTALLATION

Appliance intended for use outside the recreation vehicle. Do not store appliance outdoors. Portable installations into enclosure not made from metal or wood must be approved by Flameking.

Appliance for use only with recreation vehicle with which it is supplied. This unit is not designed to be installed adjacent to another top unit.

Installation must conform with local codes or in the absence of local codes, with the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV series.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING

- Improper installation, adjustment, service or maintenance can cause injury, property damage or death. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer or the gas supplier.
- Shut off all gas appliances and pilot lights when refueling gasoline tanks, LP tanks or when vehicle is in motion.
- Flameking gas operated cooking appliances are for use with LP gas only, and for installation outside recreation vehicles only (e.g. travel trailers, motor homes, tent campers, etc.). They **shall not be used** in buildings, garages or any other enclosed areas.

WARNING

- This appliance is **NOT** intended for commercial use.
- This appliance is **NOT** intended to be installed in or on a boat.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- **DO NOT** leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- **DO NOT** place empty cooking vessels on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 0.5 psi (3.5kPa).

BEFORE EACH USE

Inspect the connecting rubber hose before each use of the appliance.

If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly should be Flameking Cooktop Quick Disconnect, 250 Plug x 3/8" Male SAE (part number: MB203054).

TO ATTACH HOSE

Screw the hose outlet to the regulator inlet connection using a wrench to a complete stop.



BURNER FLAME CONTROL

Simmer Flame

To warm, adjust burner to a very low flame setting. The flame should not be more than 1/4 inch above the burner head.

Higher Flame

Flame size should not extend beyond the edge of the cookware. This will minimize damage to cookware and improve cooking efficiency. Flame should be cone-shaped and burn with a light blue color. A small amount of yellow may appear at the tip of the cone and is normal.

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 top burner flame down into or toward the drop-in resulting in drop-in damage, burn hazard, explosion possibility and/or carbon monoxide buildup.
- **POSITIVE DRAFT** may blow out the top 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.

COOKWARE

Proper use of cookware will reduce cooking time and energy, and will improve cooking results.

- Match the flame to the cookware.
- Only use cookware that is **under 11" in diameter on the large burner (oval grate), and under 8" in diameter on the small burner (round grate)**.
- Only use cookware on a properly installed grate, **DO NOT** place cookware directly on a burner without a grate.
- Do not use cookware that may obstruct ventilation to the burners in any way.
- Oversized cookware causes a build up of excessive heat, resulting in damage to the burner grate, burners, and cook top.

USE OF UNACCEPTABLE COOKWARE WILL VOID YOUR WARRANTY

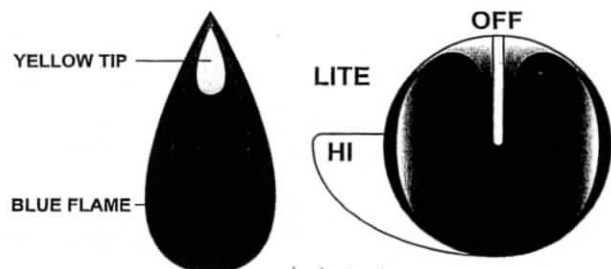
Among other unacceptable cookware, avoid:

- Any cookware that extends beyond 1" of the grate edge.
- Any cookware that comes into contact with the cook top.
- Woks with support rings which restrict air circulation around the burners.

Excessive heat will cause grates and tops to lose their protective coating, becoming unsightly in appearance. Airflow is important for cooking, the warmed air must be allowed to mix with air around the burner.

LIGHTING INSTRUCTIONS:

- Hold a lit match to the desired burner head.
- Place pan on the burner.
- Push burner control knob in and turn it to the LITE position.
- When the burner alights, adjust the knob to select desired flame size.
- To extinguish burner flame, turn the knob clockwise to the OFF position.



- For proper operation of your cooking appliance:
THE CABINET MUST BE

- properly constructed.
 - squared to the countertop and cabinet face
- THE OPENING IN CABINET MUST BE
- level from side to side and front to rear

- The cabinet opening must be constructed so that no combustible material can be placed next to the drop-in sides. If there is a gap between the drop-in and an adjacent cabinet, the gap must be closed prior to installing the drop-in.

! WARNING
FIRE

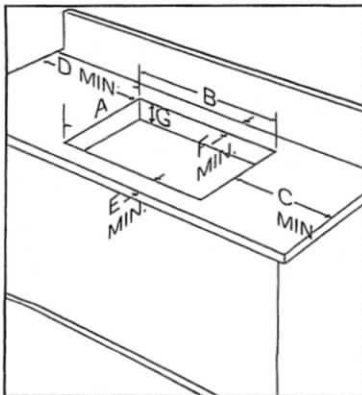
- 19-1/2 inches is the minimum vertical distance to combustible material above the drop-in stove. This distance may be reduced by using non-combustible construction in accordance with Table 2-6.7.2 in ANSI A119.2.

- Cabinet dimensions needed for each model are shown in CABINET & COUNTER CUT OUT CHART. The cabinet cut-out must be located with respect to the minimum clearances to combustible materials as noted. When planning the location, consider curtains or other combustible materials installed around the drop-in.
- When the cabinet has been prepared according to the dimensions given and the gas line is in place, remove the drop-in from its packaging and position the drop-in in the opening.
- Verify that the drop-in is level from side to side and front to rear.
- Secure the burner box assembly in place with wood screws (not supplied).
- Make the gas connection. All openings in the cabinetry around the gas line must be closed at time of installation.
- Turn on the gas supply.

! WARNING
EXPLOSION OR FIRE

- Do not use matches, candles or other sources of ignition to test fittings and gas lines for leaks.

- Check all connections for gas leaks using a non-corrosive leak detection fluid. Do not use a soap and water solution. Leak test in excess of 13.9" W.C. (1/2 psi) of air pressure will invalidate warranty.
- Remove the drop-in top and burner grates from packaging. To install grates, squeeze opposite sides of the grate together and insert the legs into the holes in the stove top from above the stove top.
- REPLACE THE DROP-IN TOP**
Position the drop-in top in place; install the attachment screws and protective nylon washers (supplied) through the drop-in top. Tighten securely. Slide the knobs over the valve stems to complete the installation. Your drop-in is now ready for operation.



CABINET & COUNTER CUT OUT CHART

CUT OUT DIMENSIONS in inches	A	B	C	D	E
YSN Models - 2 Burners	11-1/2	16-1/4	3-3/8 †	2-5/8 †	1-1/2 †
	F	G			
YSN Models - 2 Burners	3-3/4 †	2-13/16 ◊			

† Minimum dimension

◊ Overall depth of drop-in

BURNER OPERATION

! WARNING

BURN INJURY, FIRE, AND/OR EXPLOSION

- Do not heat unopened containers. They could explode. The hot contents may cause burns and container particles may cause injury.
- Do not use the drop-in for warming or heating the vehicle. You could be burned or injured, or a fire could start.
- Do not store flammable materials on, in, or near drop-in. Any fumes can create an explosion and/or fire hazard.
- Do not operate drop-in if it is damaged or not working properly.
- Know where your vehicle's main LP gas shutoff is located.
- Verify sufficient gas supply before attempting to light any top burner. Air in the gas supply line will significantly delay burner ignition, and a burner may light unexpectedly as the air in the line clears out and is replaced by LP gas; this unexpected ignition may burn you. Air may be introduced into the supply line when the vehicle gas bottle is replaced, during servicing of other gas appliances, etc.
- If any burner should extinguish (after initially lighting or due to accidental blow-out), turn all burner knobs clockwise \curvearrowright to OFF and WAIT FIVE (5) MINUTES before again attempting to light the burner.
- Do not touch top burners, burner grates, or areas near top burners during and after use. Do not let clothing or other flammable materials contact top burners or areas near top burners until they have sufficient time to cool.
- Pans must be large enough to contain food. Heavy splattering or spillovers left on the drop-in can ignite and burn you.
- Be sure that glass cooking utensils are safe for use on the drop-in. Only certain kinds of glass utensils are suitable for surface or top burner use without breaking due to sudden changes in temperature.
- Never leave top burners unattended. A boil over may result, causing smoke or grease spillovers that may ignite.
- Turn pan handles inward, but not over other top burners. This reduces the chance of burns due to bumping pan.
- Grease is flammable. Never allow grease to collect around top burners or on drop-in surface. Wipe spillovers immediately.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Smother a flaming pan with a tight-fitting lid or cookie sheet. Flaming grease outside of the pan can be extinguished with baking soda or a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Use care when lighting a top burner by hand. If the burner lights unexpectedly, or your hand is close to burner, you may be burned.
- Burner flame should not extend beyond the edge of the cooking utensil. The flame could burn you and cause poor cooking results.
- Control knobs must be turned OFF when not cooking. Someone could be burned or a fire may start if a burner is accidentally left ON.

- Check that gas is on at shutoff valve.

2. LIGHTING Top Burners:

- All burner controls operate counter-clockwise \curvearrowleft and must be pressed inward (toward the drop-in) to turn ON or LITE. Do not attempt to light more than one burner at a time.
- IMMEDIATELY** light the burner by holding a lit match or a hand held spark igniter designed for this purpose near the burner ports.
- To extinguish the top burner flame, turn the appropriate burner knob clockwise \curvearrowright to OFF.



CAUTION

PRODUCT DAMAGE HAZARD

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

STORAGE

Dry all surfaces and burner box, then spray surfaces with PAM or oil base substance to preserve the surface from rusting during storage . Before using, clean oil off surface of appliance.

MAINTENANCE

The owner's cooking habits and cleanliness will affect the operation of the drop-in. Proper installation and care will help keep your drop-in looking and operating like new. Most cleaning can be performed using normal household items.



WARNING

BURN INJURY, FIRE AND/OR EXPLOSION

- All controls must be OFF, and the drop-in must be cool before cleaning.
- All drop-in surfaces, burner grates and burners must be cool before cleaning or disassembling drop-in.
- Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers on the drop-in or burner grates.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep appliance area clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.



CAUTION

PRODUCT DAMAGE HAZARD

- Clean all surfaces quickly after boil overs or spillovers.
- Use warm soapy water only to clean the burner grates, drop-ins, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces and plastic items on your drop-in. Do not use grit or acid-type cleaners.
- Do not use steel wool or abrasive cleaners, they will damage your drop-in. Use only non-abrasive plastic scrubbing pads.



CAUTION

PRODUCT DAMAGE HAZARD

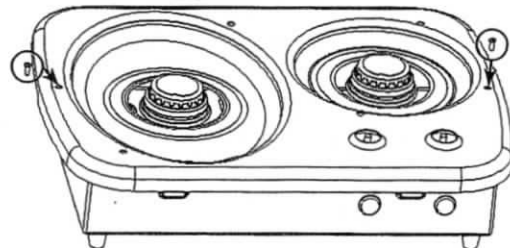
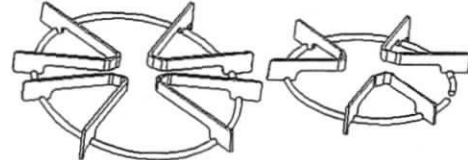
- Do not allow foods containing acids (such as lemon or tomato juice, or vinegar) to remain on porcelain or painted surfaces. Acids may remove the glossy finish. Wipe up egg spills when drop-in is cool.
- Do not wash warm porcelain surfaces. Allow porcelain to cool before cleaning. You may burn yourself, or porcelain may crack.
- Pitting and discoloration will result if spills are allowed to remain for any length of time on stainless steel.
- Do not allow spillovers to remain on burner caps. Caps could be permanently stained if spillovers are not cleaned up promptly

ALL DROP-INS

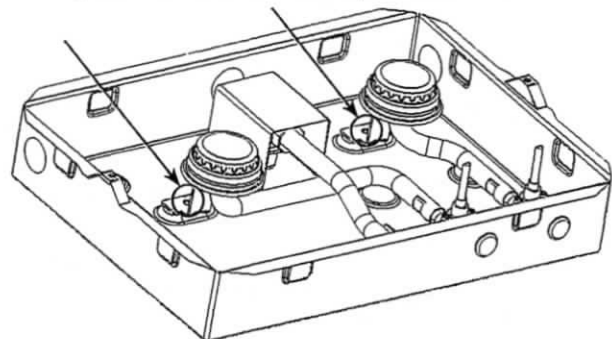
If any of the burner ports or the orifices is clogged, carefully clean with a toothpick. Check and clean burner/venturi tubes for insects and nests. Never use a wire brush or metallic item for cleaning burner ports or orifices. Never use any brush which may "shed" bristles, which may become lodged in the orifice or burner ports and cause a fire or explosion.

CLEANING INSTRUCTIONS:

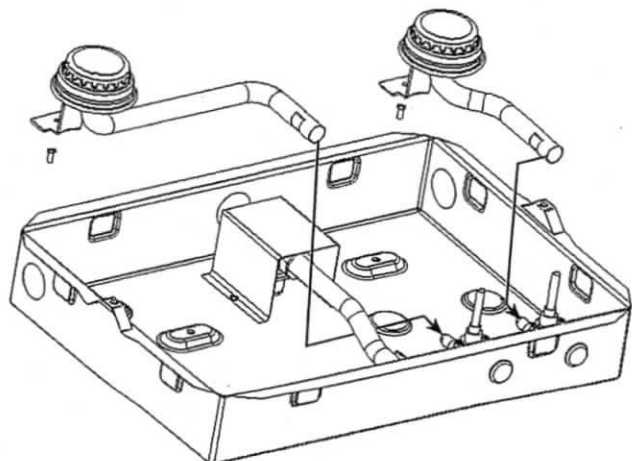
1. Remove the drop-in top:
 - a. Remove the two side screws and washers from the drop-in.
 - b. Pull the knobs straight up, removing them from the valve stems, before removing the top.
 - c. Lift the drop-in clear of the burner box. Replacement is a reversal of this procedure.



2. Remove the burners:
 - a. Remove the two screws securing the two burners to the grill body.
 - b. Carefully pull out the burners and the attached tubes from the grill. Replacement is a reversal of this procedure.



3. Check and clean burner/venturi tubes for insects and nests. Never use a wire brush or metallic item for cleaning burner ports or orifices.
4. Replace all parts and screws to their original positions.



Valve outlets must be securely seated within the burner tubes before finally re-installing the cooktop. Failure to reassemble the burner tubes correctly may result in a fire or an explosion, causing property damage, personal injury or death.

COOKING APPLIANCE LIMITED WARRANTY

Flameking warrants to the original consumer purchaser and subject to the below mentioned conditions, that this product will be free of defects in material or workmanship for a period of 90 days from the original date of purchase. Flameking's liability hereunder is limited to the replacement of the product, repair of the product, or replacement of the product with a reconditioned product at the discretion of Flameking. This warranty is void if the product has been damaged by accident, unreasonable use, neglect, tampering, or other causes not arising from defects in material workmanship. This warranty extends to the original owner of the product only and is subject to the following conditions:

1. For 90 days from the date of the original purchase Atwood warrants that this product will be free of defects in material and workmanship with the exceptions noted below. This warranty includes reasonable labor charges required to remove and replace the part. Service calls to the customer's location are not considered part of these charges and are therefore the responsibility of the owner.
2. This warranty does not cover the following items classified as normal maintenance and/or customer damage:
 - a. Damage, discoloration or scratches to porcelain enamel or other finishes from improper use and care.
 - b. Adjustment of gas pressure.
 - c. Cleaning or adjustment of any burners.
 - d. Cleaning or replacement of burner orifices.
 - e. Cleaning or adjustment of pilot and thermocouple.
 - f. Damage to glass.
 - g. Products purchased for commercial or industrial use.
3. In the event of warranty claim the owner must contact in advance either an authorized Flameking Service Station or the Flameking Service Department. Warranty claim service must be performed at an authorized Flameking Service Station (a list will be provided at no charge) or as approved by the Flameking Service Department - Flameking Inc., 14111 S. Kingsley Dr., Gardena, CA 90249 USA. Phone: (310) 715-1122.
4. Return parts must be shipped to Flameking Inc. "prepaid". Credit for shipping costs will be included with the warranty claim. The defective parts become the property of Flameking and must be returned to the Consumer Service Department, Flameking Inc., 14111 S. Kingsley Dr., Gardena, CA 90249 USA. Phone: (310) 715-1122.
5. This warranty applies only if the unit is installed according to the installation instructions provided and complies with local and state codes.
6. The warranty on replacement parts is the unused portion of the original warranty period.
7. Damage or failure resulting from misuse (including failure to seek proper repair service), misapplication, alterations, water damage or freezing are owner's responsibility.
8. Flameking does not assume responsibility for any loss of use of vehicle, loss of time, inconvenience, expense for gasoline, telephone, travel, lodging, loss or damage to personal property or revenues. Some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.
9. Any implied warranties are limited to two (2) years. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which may vary, from State to State.
10. Replacement parts purchased outside the original cooking warranty carry a 90 day warranty. This includes the part at no charge and reasonable labor charges to replace it.

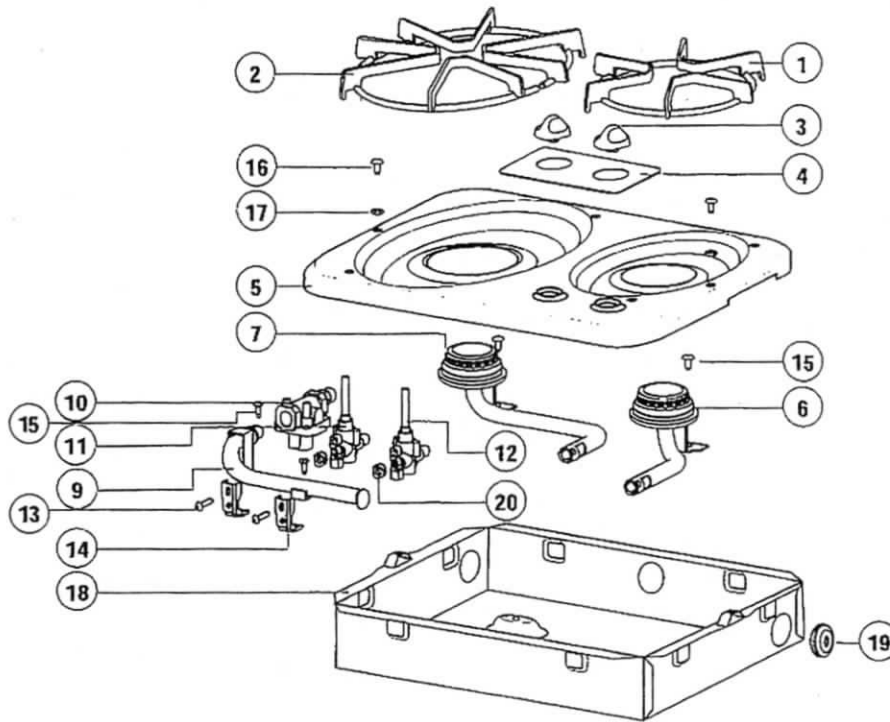
This Flameking product is designed for use outside recreation vehicles for the purpose as stated in the 'data plate'. Any other use, unless authorized in writing by the Flameking Engineering Department, voids the warranty.

Installation in Recreational Vehicles

- For installation in a pull-out mounting or storage system: When the system is fully extended and in its locked position, it must support a minimum load of 25lb (11.3kg), and maintain the cooktop at a minimum distance of 8 inches (20 cm) from the vehicle to maintain fire hazard clearances.
- The cooktop must be installed on the opposite side from the fuel distribution/dispensing system of the recreational vehicle.
- Installation must preclude the possibility of operating the cooktop or allowing any gas flow when the cooktop is in its storage (travel) position.
- The cooktop must connect to the vehicle's propane system with a flexible hose connector that complies with the high pressure requirements of the *Standard for Pigtails and Flexible Hose Connections for LP Gas, ANSI/UL 569*, and is of a length no longer than that required to allow the grill be mounted in the "in use" position of its mounting system.
- The hose must be installed in a manner that will not allow it to come in contact with the hot surfaces of the cooktop while in use or in the storage/travel mode.

! WARNING - Do not use this appliance under extended awnings. Failure to comply could result in a fire or personal injury.

! DANGER - Do not put grill in storage or travel mode immediately after use. 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.



ITEM	DESCRIPTION	ITEM	DESCRIPTION
1	Round Grate / Grille ronde	12	Valve 5200 Btu/h / Valve 5200 Btu/hre
2	Oval Grate / Grille ovale	13	Screw-Valve / Vis à valve
3	Burner Knob / Bouton du brûleur	14	Valve Bracket / Support de valve
4	Label / Plaque d'indication	15	Screw-Burner/Mnfiq / Vis du brûleur/Distributeur
5	Top / Le dessus du brûleur	16	Screw-Top / Vis de fixation du dessus
6	Right Burner / Brûleur de droite	17	Nylon Washer / Rondelle de nylon
7	Left Burner / Brûleur de gauche	18	Burner Box / Cabinet encastrable pour brûleurs
9	Manifold Pipe / Tubulure d'admission	19	Inlet Pipe Grommet / Passe-tuyau pour tubulure d'admission
10	Regulator / Régulateur	20	Gasket, Valve / Joint de la vanne
11	Valve 7200 Btu/h / Valve 7200 Btu/hre		



FLAMEKING INC.
 YSN Imports
 14111 S. Kingsley Dr.
 Gardena, CA 90249
 Tel: 310-715-1122 Téléc: 310-715-1199
 www.flameking.com



**TABLES DE CUISSON
 ENCASTRABLES À GAZ
 PROPANE LIQUIDE (GPL)**

MODÈLE YSN-HT-600

SYMBOLES D'AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ:

Des symboles pour vous avertir de risques potentiels pour la sécurité personnelle. Respectez tous les messages reliés à ces symboles.

! AVERTISSEMENT

Évitez toute possibilité de blessure corporelle ou de mort.

! ATTENTION

Évitez toute possibilité de blessure corporelle et/ou des dommages matériels.

! AVERTISSEMENT

INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE

- Cet appareil n'est pas destiné pour être utilisé comme appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé à cette fin. Il constitue un danger potentiel pour ceux qui occupent le véhicule et un dommage aux composants de fonctionnement ou de la table encastrable.
- Il est nécessaire d'entrouvrir une fenêtre ou une bouche d'aération durant l'utilisation des appareils de cuisson. Le gaz qui est brûlé consomme de l'oxygène qu'il est nécessaire de remplacer afin d'assurer une bonne combustion.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ce manuel d'instruction contient de l'information importante qui sera nécessaire pour une installation correcte et un usage sûr de l'appareil. Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité ainsi que les instructions avant de passer à l'assemblage et l'utilisation de l'appareil. Suivez toutes les consignes de sécurité et les instructions avant d'utiliser cet appareil. Garder ce manuel pour toute référence ultérieure.

! DANGER

- Pendant son utilisation ne laissez jamais cet appareil sans surveillance.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement la station de pompier la plus proche. N'essayez pas d'éteindre un feu de graisse ou d'huile avec de l'eau. Non-respect des consignes de sécurité peut créer des risques d'incendies, d'explosion ou de brûlure qui peuvent provoquer des blessures corporelles, des dégâts matériels ou la mort.

! AVERTISSEMENT

CE QU'IL FAUT FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ouvrez les fenêtres.
- NE TOUCHEZ PAS aux interrupteurs électriques et n'utilisez pas tout appareil téléphonique ou radio dans le véhicule.
- Éteignez toute flamme allumée.
- Évacuez TOUTES LES PERSONNES présentes dans le véhicule.
- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil au niveau de la bouteille ou à la source.
- NE DÉMARREZ PAS le moteur du véhicule ni celui d'un groupe électrogène.
- Pour toute réparation, communiquez avec le fournisseur en gaz ou le technicien de service le plus proche.
- Si vous ne pouvez pas rejoindre un fournisseur en gaz ou un technicien de service certifié, communiquez avec la caserne de pompiers la plus proche.
- N'ouvrez pas l'alimentation en gaz avant d'avoir fait effectuer la/les réparation(s) des fuites de gaz.

Non-respect des consignes de sécurité peut créer des risques d'incendies, d'explosion ou de brûlure qui peuvent provoquer des blessures corporelles, des dégâts matériels ou la mort.

NOTE AU CONSOMMATEUR:

Demandez à l'installateur ou au marchand de vous indiquer l'emplacement de la valve principale d'arrêt de l'arrivée du gaz afin que vous sachiez comment et où couper l'alimentation du gaz lorsque nécessaire.

TABLE DES MATIÈRES

Pieces detachees.....	6
Renseignements sur la sécurité.....	7
Installation.....	7, 11
Tableau de découpe de l'armoire et du comptoir.....	9
Fonctionnement.....	8-9
Entretien.....	10
Remisage.....	10
Garantie.....	11

INSTALLATION

Un appareil destiné à être utilisé à l'intérieur ou pour une utilisation temporaire à l'extérieur du véhicule récréatif: n'entreposez pas cet appareil en plein air. Les installations mobiles dans une enceinte non fabriquée en métal ou en bois doivent être approuvées par Flameking.

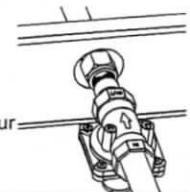
Pour tout appareil pouvant être utilisé uniquement avec le véhicule récréatif avec lequel il est fourni: ces appareils n'ont pas été conçus pour être installés à côté de ou en-dessous d'une autre unité.

Toute installation doit être conforme aux normes locales ou, en l'absence de normes locales, avec la American National Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 ainsi que l'article 551. ANSI/NFPA 70.

Au Canada, l'installation doit être conforme aux normes Z240.4-2-M de l'ACNOR.

ATTACHER LE TUYAU

Visser la sortie du tuyau à la connexion du régulateur à l'aide d'une clé jusqu'à la butée.



POUR VOTRE SÉCURITÉ:

N'entreposez pas et n'utilisez pas de l'essence ou toutes vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

! AVERTISSEMENT

- Une installation inadéquate, un mauvais réglage ou un service d'entretien incomplet peuvent causer des blessures ou la mort. Veuillez vous référer à ce manuel. Pour de l'aide ou des renseignements supplémentaires, consultez un installateur certifié, une agence de service, le fabricant ou le fournisseur de gaz. Une installation inadéquate, un mauvais réglage ou un service d'entretien incomplet peuvent causer des blessures ou la mort. Veuillez vous référer à ce manuel. Pour de l'aide ou des renseignements supplémentaires, consultez un installateur certifié, une agence de service, le fabricant ou le fournisseur de gaz.
- Éteignez tous les appareils au gaz et les lampes témoins lors du remplissage des réservoirs d'essence, des réservoirs de GPL ou lorsque le véhicule est en mouvement.
- Les appareils de cuisson au gaz de marque Flameking doivent être utilisés avec du gaz propane liquide seulement, et pour l'installation dans les véhicules récréatif seulement (par exemple: remorques de voyage, camping-cars, tentes-roulottes, etc.). Ces appareils ne doivent pas être utilisés dans des immeubles, garages ou n'importe quel espace clos.

! AVERTISSEMENT

- Cet appareil N'EST PAS destiné à un usage commercial.
- Cet appareil N'EST PAS destiné à être installé dans ou sur un bateau.
- L'alcool et les médicaments vendus avec ou sans ordonnance peuvent nuire à la capacité.
- d'assembler correctement ou d'utiliser cet appareil en toute sécurité.
- NE LAISSEZ PAS cet appareil sans surveillance. Tenez en permanence cet appareil hors de portée d'enfants ou d'animaux domestiques.
- NE PLASSEZ PAS de récipients de cuisson vides sur l'appareil quand celui-ci est en utilisation. Soyez prudent quand vous placez quelque chose dans le récipient pendant que celui-ci est en opération.
- Cet appareil doit être isolé du système de conduite de gaz en fermant sa valve d'arrêt du gaz quand le système de conduite de gaz à un niveau de pression égale ou supérieur à 3.5k PA (0.5 psi)

AVANT CHAQUE UTILISATION

Avant chaque nouvelle utilisation effectuez un contrôle visuel du tuyau en caoutchouc.

Si vous trouvez des coupures, fuites ou de l'usure, le tuyau doit être remplacé avant l'utilisation de l'appareil.

Le remplacement de l'assemblage du tuyau doit être Flameking Cooktop Quick Disconnect. 250 Plug x 3/8" Male SAE (pièce numéro: MB203054).

RÉGLAGE DE LA FLAMME DU BRÛLEUR

Pour un Feu Doux

Pour chauffer, réglez le brûleur en mode faible intensité.

La flamme ne doit pas être à plus de 0.64cm (¼ pouces) au-dessus du brûleur.

Pour un Feu Vif

La flamme ne doit pas s'étendre au-delà du bord des articles culinaires. Ceci minimisera les dommages matériels aux articles culinaires et améliorera l'efficacité de la cuisson. La flamme devra être en forme conique et brûler d'un feu bleu clair. Un peu de jaune peut, en certain cas, apparaître sur le bout de la flamme, ceci est normal.

! AVERTISSEMENT

**INCENDIE, EXPLOSION, BRÛLURES PHYSIQUES
INTOXICATION AU MONOXYDE DE CARBONE**

- L'appareil de cuisson doit être complètement séparé et/ou rendu étanche à tout autre appareil déplaçant ou consommant de l'air tels que, mais sans s'y limiter à, des fournaies de chauffage, des fours à micro-ondes, des sèche-linges, des ventilateurs de refroidissement et des portes ou des tiroirs dans des armoires communes. Le non-respect de cette consigne aura une conséquence directe sur l'alimentation en air de l'appareil en créant soit un courant d'air positif ou négatif.
- UN COURANT D'AIR NÉGATIF causé par des appareils d'air en mouvement peut pousser la flamme du brûleur supérieur vers le bas à l'intérieur de la table encastrée ou vers la table elle-même, causant ainsi des dommages par brûlure à cette dernière, une possibilité d'explosion et / ou une accumulation de monoxyde de carbone.
- UN COURANT D'AIR POSITIF peut éteindre la flamme du brûleur supérieur pendant l'utilisation, résultant ainsi en une explosion et / ou un risque d'incendie et / ou de blessures physiques aux occupants du véhicule.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions venteuses excessives car cela pourrait provoquer un courant d'air négatif ou positif.

USTENSILES DE CUISINE

Une utilisation correcte des ustensiles de cuisine peut réduire le temps mis à cuisiner; l'énergie dépensée et améliorera les résultats de cuisson.

- Placez les ustensiles de cuisine sur la flamme du brûleur.
- Avec le grand brûleur (grille ovale) utilisez que des ustensiles de cuisine qui n'ont pas un diamètre supérieur à 11 pouces (28cm). Avec le petit brûleur (grille ronde) n'utilisez pas des ustensiles avec un diamètre supérieur à 8 pouces (20cm).
- Utilisez des ustensiles de cuisine que sur grille qui a été installée proprement. NE PLACEZ PAS des ustensiles directement sur un brûleur sans grille.
- N'utilisez pas des ustensiles de cuisine qui peuvent bloquer la ventilation des brûleurs.
- L'utilisation des ustensiles surdimensionnés peut provoquer des dommages matériels aux grilles du brûleur, au brûleur et à la table encastrée.

L'UTILISATION D'USTENSILES QUI NE SONT PAS CONFORMES AUX NORMES ANNULERA VOTRE GARANTIE

Des ustensiles qui ne doivent pas être utilisés avec la table de cuisson sont entre autres:

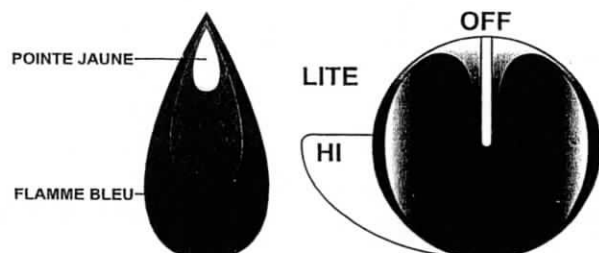
- Des ustensiles qui dépassent les bords des grilles de plus d'un pouce (2.6cm).
- Des ustensiles qui entrent en contact avec la table encastrée.
- Des woks avec des anneaux de support qui limitent la circulation d'air autour des brûleurs.

Des accumulations excessives de chaleur feront que les grilles et la table encastrée perdent leur revêtement protecteur.

Pendant une cuisson assurez-vous qu'il y ait un flux d'air autour du brûleur. L'air qui est chauffé doit pouvoir se mélanger avec l'air autour du brûleur.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR:

- Maintenir une allumette allumée au-dessus du brûleur.
- Placez une poêle sur le brûleur.
- Poussez puis tournez le bouton du brûleur dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre sur la position LITE.
- Une fois que le brûleur soit allumé régler le bouton afin d'obtenir une flamme avec la taille désirée.
- Pour éteindre la flamme du brûleur supérieur, tournez le bouton du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre vers OFF.



1. Pour un bon fonctionnement de votre appareil de cuisson:

L'ARMOIRE DOIT ÊTRE :

- bien construite.
- carrée au comptoir et le devant de l'armoire.

L'OUVERTURE DE L'ARMOIRE DOIT ÊTRE:

- de niveau de gauche à droite et de l'avant vers l'arrière.

2. L'ouverture de l'armoire doit être construite de manière à ce qu'aucune matière combustible ne peut être placée à côté de la table encastrable. Si il ya un écart entre cet espace et une armoire adjacente, l'écart doit être fermé avant l'installation de la table encastrable.



AVERTISSEMENT

INCENDIE

- 19-1/2 pouces est la distance verticale minimale pour les matériaux combustibles au-dessus de la table encastrable. Cette distance peut être réduite en utilisant une construction non-combustible conformément à la Table 2-6.7.2 dans la norme ANSI A119.2.

3. Les dimensions de l'armoire nécessaires pour chaque modèle sont présentées dans le graphique «CABINET & COUNTER CUT-OUT» (Découpe des ouvertures de l'armoire et du comptoir). L'ouverture de la découpe de l'armoire doit être située en respectant les dégagements par rapport aux distances minimales prévues et notées pour les matériaux combustibles. Lors de la planification de l'emplacement, tenez compte des rideaux ou d'autres matériaux combustibles installés autour de la table encastrable.

4. Lorsque l'armoire a été préparée selon les dimensions données et la conduite de gaz est en place, retirez la table de cuisson de son emballage et placez-le dans l'ouverture.

5. Vérifiez à ce que le niveau soit de niveau de gauche à droite et de l'avant vers l'arrière..

6. Sécurisez l'ensemble de la table encastrable en place avec des vis à bois (non fournies).

7. Faites le raccordement de gaz. Toutes les ouvertures dans les armoires autour de la ligne de gaz doivent être fermées au moment de l'installation.

8. Ouvrez l'alimentation de gaz.



AVERTISSEMENT

EXPLOSION OU INCENDIE

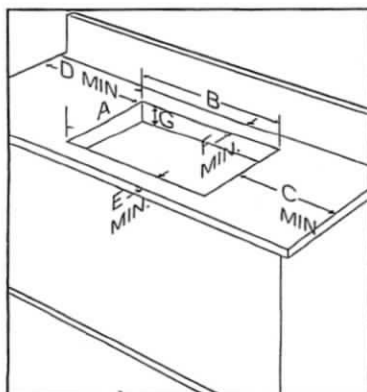
- N'utilisez pas d'allumettes, de bougies ou d'autres sources d'ignition afin de tester des raccords et/ou des conduites de gaz pour des fuites.

9. Vérifiez tous les raccords pour des fuites de gaz à l'aide d'un liquide de détection de fuites non corrosif. N'utilisez pas une solution d'eau et de savon. Les résultats de tests de fuite de plus de 13.9" W.C. (1/2 psi) de pression d'air annulera la garantie.

10. Retirez la table encastrable et les grilles des brûleurs de l'emballage. Pour installer les grilles, serrez les côtés opposés de la grille ensemble et insérez les pattes dans les trous sur le dessus de la plaque de cuisson à partir du haut de la table de cuisson.

11. REMPLACEZ LE DESSUS DE LA TABLE ENCASTRABLE

Positionnez la partie supérieure de la table encastrable; installez les vis de fixation et les rondelles de protection en nylon (fournies) à travers la partie supérieure de la table encastrable. Serrez fermement. Glissez les boutons des brûleurs sur les tiges des valves afin de compléter l'installation. Votre table encastrable est maintenant prête à être utilisée.



BRULEUR FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

BLESSURES PAR BRÛLURE, INCENDIE OU EXPLOSION

- Ne chauffez pas des contenants non ouverts. Ils pourraient exploser. Les contenus chauds peuvent provoquer des brûlures et des particules de contenants peuvent causer des blessures.
- N'utilisez pas la table encastrable pour chauffer ou réchauffer le véhicule. Vous pourriez être brûlé ou blessé, ou un incendie pourrait être provoqué.
- Ne rangez pas des matériaux inflammables sur, dans, ou près de la table encastrable. Les émanations peuvent provoquer une explosion et / ou un risque d'incendie.
- N'utilisez pas la table encastrable si elle est endommagée ou ne fonctionne pas correctement.
- Sachez où se trouve raccordé la valve principale de GPL à votre véhicule.
- Vérifiez que l'alimentation en gaz est suffisante avant d'essayer d'allumer un brûleur supérieur. L'air dans la conduite d'alimentation en gaz retardera considérablement l'allumage du brûleur, et un brûleur peut s'allumer de façon inattendue au fur et à mesure que l'air dans la ligne se vide et est remplacé par du GPL; cet allumage inattendu peut vous brûler. L'air peut être introduit dans la ligne d'alimentation lorsque la bouteille de gaz du véhicule est remplacée au cours de l'entretien d'autres appareils à gaz, etc.
- Si un brûleur doit s'éteindre (après avoir été allumé initialement ou si accidentellement soufflé), tournez tous les boutons du brûleur dans le sens horaire \cup à la position OFF et attendez cinq (5) minutes avant d'essayer d'allumer le brûleur à nouveau.
- Ne touchez pas aux brûleurs supérieurs, les grilles des brûleurs ou des zones près des brûleurs supérieurs pendant et après l'utilisation. Ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs supérieurs ou des zones près des brûleurs supérieurs jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment de temps pour se refroidir.
- Les casseroles doivent être assez grandes pour contenir les aliments. Des éclaboussures copieuses ou débordements laissés sur la table encastrable peuvent s'enflammer et vous brûler.
- Assurez-vous que les ustensiles de cuisine en verre sont sans danger pour l'utilisation avec la table encastrable. Seulement certains types d'ustensiles en verre sont adaptés pour l'utilisation avec des surfaces de cuisson ou des brûleurs supérieurs, sans bris attribuables aux changements brusques de température.
- Ne laissez jamais les brûleurs supérieurs sans surveillance. Un débordement peut survenir et causer de la fumée ou une retombée de graisse qui peuvent s'allumer et prendre feu.
- Tournez les poignées des casseroles vers l'intérieur, mais pas sur les autres brûleurs supérieurs. Cela réduit les possibilités de risques de brûlures dues aux casseroles qui s'entrechoquent.
- La graisse est inflammable. Ne laissez jamais la graisse de s'accumuler autour des brûleurs supérieurs ou sur la surface de la table encastrable. Essayez immédiatement toute retombé.
- N'utilisez pas de l'eau sur un feu de graisse. Ne ramassez jamais une casserole enflammée. Éteufez une casserole enflammée avec un couvercle qui se ferme hermétiquement ou une plaque à biscuits. Une graisse enflammée à l'extérieur du poêle peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou un de type d'extincteur chimique à poudre sèche multifonctionnelle ou de mousse.
- Soyez prudents lorsque vous allumez un brûleur à la main. Si le brûleur s'allume de façon inattendue, ou que votre main est près du brûleur, vous pourriez vous brûler.
- La flamme du brûleur ne doit pas dépasser le bord de l'ustensile de cuisson. La flamme pourrait vous brûler et causer des résultats de cuisson médiocres.
- Les boutons de commande doivent être tournés à la position OFF (éteinte) lorsqu'il n'y a pas de cuisson. Quelqu'un pourrait être brûlé ou un feu peut démarrer si un brûleur est accidentellement laissé allumé (position ON).

TABLEAU DE DÉCOUPE DE L'ARMOIRE ET DU COMPTOIR



DIMENSIONS DES DÉCOUPES en cm	A	B	C	D	E	F	G
Modèles YSN - 2 brûleurs	29.2	41.3	8.6 ♦	6.7 ♦	3.8 ♦	9.5 ♦	7.1 ◊

♦ Dimension minimale

◊ Profondeur totale de la table de cuisson

1. Vérifiez que la valve d'arrêt du gaz est dans la position ouverte (ON).

2. ALLUMAGE des brûleurs supérieurs:

- Toutes les commandes des brûleurs fonctionnent dans le sens antihoraire  et doivent être poussées vers l'intérieur (vers la table encastrable) pour actionner l'allumage (LITE). N'essayez pas d'allumer plus d'un brûleur à la fois.
- Allumez immédiatement le brûleur en tenant une allumette ou un allumeur à main conçu à cet effet près des orifices du brûleur.
- Pour éteindre la flamme du brûleur supérieur, tournez le bouton approprié du brûleur dans le sens horaire  vers (OFF).



PRUDENCE

RISQUE DE DÉGÂTS AU PRODUIT

- Ne pas utiliser de batterie de cuisine surdimensionnée. La taille maximale est un poêlon de dix pouces. Les ustensiles de cuisine surdimensionnée causeront une accumulation excessive de chaleur dans la table encastrée et causeront des dommages à la grille du brûleur, au brûleur et à la table encastrée.
- N'utilisez pas une lèche-frite, plaque de cuisson, ou tout autre grand ustensile qui couvre plus d'un (1) brûleur supérieur à la fois. Cela créera une chaleur excessive qui peut provoquer la fusion, de la suie ou des dommages par décoloration aux grilles des brûleurs, à la table encastrée ou aux ustensiles.
- Ne laissez pas un ustensile vide, ou qui a bouilli à sec sur un brûleur supérieur chaud. L'ustensile pourrait surchauffer et endommager l'ustensile ou l'appareil de cuisson.

ENTRETIEN

Les habitudes de cuisiner et la propreté du propriétaire auront une incidence sur le fonctionnement de la table encastrable. L'installation adéquate et des soins appropriés vous aideront à maintenir votre table encastrable dans un état d'apparence et de fonctionnement neufs. La plupart du nettoyage peut être effectué en utilisant des articles ménagers normaux.

STOCKAGE

Asséchez toutes les surfaces et la boîte du brûleur, puis pulvériser les surfaces avec du PAM ou un produit à base d'huile afin de préserver la surface contre la rouille pendant la période de remisage. Avant de le réutiliser, nettoyez la surface de l'appareil afin d'enlever toute trace d'huile.



AVERTISSEMENT

BLESSURES PAR BRÛLURE, INCENDIE OU EXPLOSION

- Toutes les commandes doivent être à la position éteinte (OFF), et la table encastrable doit être refroidie avant le nettoyage.
- Toutes les surfaces de la table encastrée, les grilles des brûleurs et les brûleurs doivent être refroidis avant de nettoyer ou de démonter la table encastrée.
- Ne pas utiliser de l'eau de javel, ou tout produit servant à enlever la rouille sur les grilles des brûleurs ou de la table encastrée.
- N'obstruez pas le débit de l'air de la combustion et/ou de la ventilation.
- Maintenez la zone de l'appareil libre de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.



PRUDENCE

RISQUE DE DÉGÂTS AU PRODUIT

- Nettoyez toutes les surfaces rapidement après les débordements par ébullition ou les retombées.
- Utiliser uniquement de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les grilles des brûleurs.
- Utilisez de l'eau tiède savonneuse uniquement pour nettoyer les grilles des brûleurs, la table encastrée, les surfaces peintes, les surfaces de porcelaine, les surfaces en acier inoxydable et les éléments en plastique sur votre table encastrée. N'utilisez pas de grès ou des types d'acide de nettoyage.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou des tampons à récurer abrasifs en plastique.
- Ne laissez pas les aliments contenant des acides (comme le citron le jus de tomate, ou le vinaigre) présents sur la porcelaine ou les surfaces peintes. Les acides peuvent enlever la finition brillante. Essuyez les renversements d'œufs lorsque la table encastrée est refroidie.
- Ne lavez pas les surfaces de porcelaine chaudes. Permettez à la porcelaine de refroidir avant le nettoyage. Vous risquez de vous brûler, ou la porcelaine pourrait se fissurer.
- Les piqûres et la décoloration entraînent des déversements si elles demeurent pendant un certain temps sur l'acier inoxydable.
- Ne laissez pas les débordements de rester sur les couvercles des brûleurs. Les couvercles pourraient être tachés de façon permanente si les débordements ou retombées ne sont pas nettoyés rapidement.

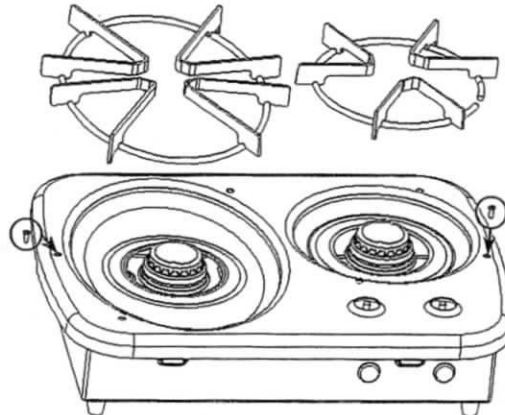
TOUTES LES TABLES ENCASTRÉES

Si l'un des ports du brûleur ou les orifices sont bouchés, nettoyez soigneusement avec un cure-dent. Vérifiez que dans les tuyaux du brûleur il n'y ait pas des insectes ou des nids. N'utilisez jamais un fil de métal ou un item métallique pour nettoyer les ports ou les orifices d'un brûleur. N'utilisez jamais une brosse qui peut "perdre" ses poils qui peuvent se loger dans les ports ou les orifices des brûleurs et provoquer un incendie ou une explosion.

INSTRUCTIONS POUR NETTOYAGE:

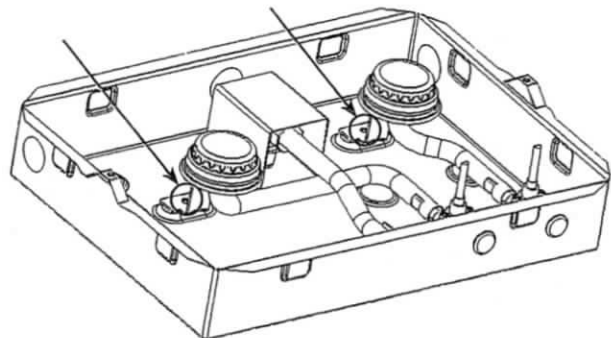
1. Pour enlever le dessus encastrable:

- Retirez les deux vis latérales et les rondelles de la table encastrable.
- Tirez sur les boutons vers le haut, les retirant des tiges des valves, avant d'enlever le dessus.
- Soulevez la table encastrée de la boîte du brûleur. Le remplacement est un revers de cette procédure.



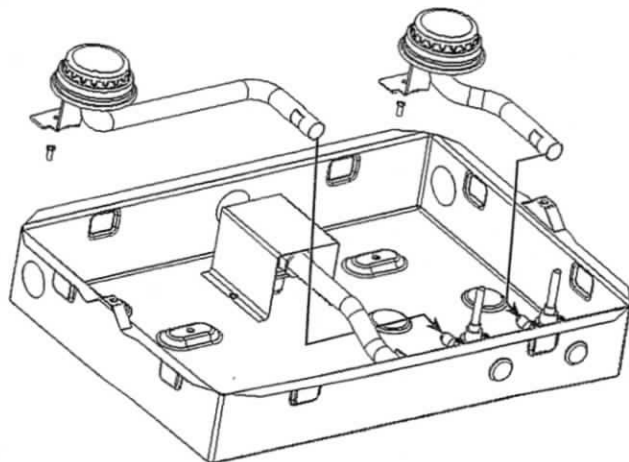
2. Pour retirer les brûleurs:

- Retirez les deux vis qui fixent les deux brûleurs au corps de la grille.
- Retirez soigneusement les brûleurs ainsi que les valves qui sont attachées à la grille. Le remplacement est un revers de cette procédure.



3. Vérifiez que dans les tuyaux du brûleur il n'y ait pas des insectes ou des nids. N'utilisez jamais une brosse d'acier ou tout autre objet métallique pour nettoyer les orifices des brûleurs.

4. Placez toutes les vis et les pièces de nouveau à leur place.



Les sorties de vannes doivent être installés solidement dans les tuyaux des brûleurs avant d'installer la table de cuisson à nouveau. Non-respects de ces consignes peuvent provoquer un incendie ou une explosion et causer des blessures corporelles, des dégâts matériels ou la mort.

Installation pour Véhicule Récréatif

- Pour installation dans un montage détachable ou un compartiment pour stockage: quand le système est entièrement étendu et en position de verrouillage, il doit supporter une charge minimale de 11.3kg (25lbs), et maintenir la table de cuisson à une distance minimale de 20cm (8po) du véhicule afin d'éviter tout risque d'incendie.
- La table de cuisson doit être installée du côté opposé du système de conduite/alimentation de gaz du véhicule récréatif.
- L'installation doit empêcher toute possibilité d'utilisation de la table de cuisson et de circulation de gaz quand la table de cuisson est dans sa position de stockage(voyage).
- La table de cuisson doit pouvoir se connecter au système d'alimentation de propane du véhicule avec un tuyau connecteur flexible en conformité avec les normes de haute pression du Standard for Pigtailes and Flexible Hose Connectors for LP-Gas ANSI/UL 569, et que celui-ci ne soit pas d'une longueur supérieure à celle requis pour permettre la grille d'être montée en position d'utilisation de son système de montage.
- Le tuyau doit être installé de façon à éviter tout contact avec les surfaces chaudes de la table de cuisson pendant son utilisation ou quand elle est en position de stockage/voyage.

! AVERTISSEMENT - L'appareil ne doit pas être utilisé sous des auvents. Faute de respecter cette règle peut créer des risques d'incendies et/ou de blessures corporelles.

! DANGER - Ne placez pas la grille en position de stockage ou de voyage immédiatement après son utilisation. Veuillez permettre la grille d'être froide au toucher avant de la bouger ou de la ranger. Non-respect des consignes de sécurité peut créer des risques blessure corporelle, de dégâts matériels ou de mort.

GARANTIE LIMITÉE POUR APPAREIL DE CUISSON

Flameking garantit à l'acheteur consommateur original selon les conditions mentionnées ci-dessous, que ce produit sera exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 90 jours à compter de la date d'achat originale. La responsabilité de Flameking aux termes des présentes est limitée au remplacement du produit par un produit remis à neuf, à la discrétion de Flameking. Cette garantie est nulle si le produit a été endommagé par accident, utilisation abusive, négligence, modification ou autres causes ne résultant pas de défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique qu'au propriétaire initial du produit et est sujette aux conditions suivantes:

1. Pendant 90 jours à compter de la date d'achat original Atwood garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication sauf pour les exceptions mentionnées ci-dessous. Cette garantie comprend des frais de main-d'œuvre raisonnables nécessaires pour enlever et remplacer la pièce. Les appels de service à l'emplacement du client ne sont pas considérés comme faisant partie de ces charges et sont donc la responsabilité du propriétaire.
2. Cette garantie ne couvre pas les items suivants classés comme entretien normal et/ou des dommages par le client:
 - a. Des dommages de décoloration ou des égratignures sur l'émail de porcelaine ou d'autres finitions par une utilisation inadéquate ou de mauvais soins.
 - b. Réglage de la pression de gaz.
 - c. Nettoyage ou ajustement de brûleurs.
 - d. Nettoyage ou ajustement de la lampe témoin ou du thermocouple.
 - e. Les dommages au verre.
 - f. Les produits achetés pour un usage commercial ou industriel.
3. En cas de demande couverte par la garantie, le propriétaire doit communiquer à l'avance, soit avec un centre de service autorisé Flameking ou le département de service Flameking. La demande de service sous garantie doit être effectuée à un centre de service autorisé Flameking (une liste sera fournie sans frais) ou tel qu'approuvé par le département de service Flameking service - Flameking Inc., 14111 S. Kingsley Dr., Gardena, CA 90249, USA. Téléphone: (310) 715-1122.
4. Les pièces de retour doivent être expédiées à Flameking Inc. "prépayé". Le crédit pour frais de transport sera inclus avec la demande de garantie. Les pièces défectueuses deviennent la propriété de Flameking et doivent être retournées au département de service du consommateur Flameking Inc., 14111 S. Kingsley Dr., Gardena, CA 90249, USA. Téléphone: (310) 715-1122.
5. Cette garantie est valable uniquement si l'appareil est installé conformément aux instructions d'installation fournies et est conforme aux codes locaux et provinciaux.
6. La garantie sur les pièces de rechange est la partie inutilisée de la période de garantie initiale.
7. Les dommages ou la défaillance résultant d'une mauvaise utilisation (y compris l'insuffisance d'effort de rechercher un service de réparation approprié), une mauvaise application, des modifications, des dégâts d'eau ou de gel sont la responsabilité du propriétaire.
8. Flameking décline toute responsabilité en cas de perte de l'utilisation du véhicule, perte de temps, contretemps, les dépenses pour l'essence, le téléphone, le voyage, l'hébergement, la perte ou les dommages aux biens personnels ou les revenus. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou consécutifs, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent s'appliquer à vous.
9. Toutes les garanties implicites sont limitées à deux (2) ans. Certains états ne permettent pas de limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas vous concerner. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi avoir des droits, qui peuvent varier d'un état à l'autre.
10. Les pièces de rechange achetées à l'extérieur de la garantie originale de cuisson bénéficient d'une garantie de 90 jours. Cela comprend la partie sans frais et charges de travail raisonnables à le remplacer.

Ce produit Flameking est conçu pour une utilisation dans des véhicules récréatifs dans le but tel qu'indiqué dans le "tableau de données". Toute autre utilisation, sauf par autorisation écrite de la Direction de l'Ingénierie Flameking, annule la garantie.

Place these stickers on the RV
adjacent to the stovetop



Do not store grill until cool to touch. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury or death.

N'entreposez pas ce gril sans allouer une période de refroidissement au toucher. Le non-respect de cet élément de prudence pourrait entraîner un incendie pouvant causer des dommages matériels, des blessures personnelles ou la mort.



Do not use this appliance under extended awnings. Failure to comply could result in a fire or personal injury. N'utilisez pas cet appareil sous des auvents déployés.

Le non-respect de cet élément de prudence pourrait entraîner un incendie ou des blessures personnelles.