
24" FURRION CHEF COLLECTION RV 3-BURNER GAS RANGE
CUISINIÈRE À GAZ À 3 BRÔLEURS 24 PO FURRION CHEF
COLLECTION RV
COCINA DE GAS DE 24" FURRION CHEF COLLECTION CON 3
QUEMADORES PARA VEHÍCULOS RECREATIVOS

MODEL/MODÈLE/MODELO : FGR24D3A1A-SS/FGR24D3A1A-BL
LIPPERT NO./N° LIPPERT/LIPPERT N.º : 2021135689/2022119473

USER MANUAL/MANUEL DE L'UTILISATEUR/MANUAL DE USUARIO



* Picture shown here is for reference only.

* L'image présentée ici n'est qu'une référence

* La imagen que se muestra es solo como referencia.

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.

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliances.
 - Do not touch any electrical switches.
 - Do not use any phone in your recreational vehicle.
 - Clear the recreational vehicle of all occupants.
 - Turn off the LP container valve or main container.
 - Immediately call your gas supplier for instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Have the gas system checked and leakage source corrected by a qualified installer, service agency, manufacturer, dealer or the gas supplier.

TABLE OF CONTENTS

Table of Contents..... 2

Explanation of Symbols..... 3

Important Safety Instructions..... 3

General Safety Warnings..... 3

Cooktop Safety..... 4

Oven Safety Warnings..... 5

Product Overview..... 5

Installation..... 6

What's in the Box..... 6

Cabinet Cutout Instructions..... 6

Oven Installation..... 7

Grate Installation..... 9

Front Decorative Panel Installation..... 9

Operation..... 10

Lighting Instructions..... 10

Cooking Advice..... 11

Cleaning and Maintenance..... 11

How to Keep Your Oven in Shape..... 11

Transit Instructions..... 11

The Burner Flame..... 11

Oven Rack Guide..... 12

Diffuser Tray Guide..... 12

Removing the Oven Door..... 12

Replacing the Oven Light..... 13

Replacing the Control Knob LED..... 14

Storage..... 14

Troubleshooting..... 14

Specifications..... 14

English

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 Warnings

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.
- Avoid using your appliance or any other appliance if you smell gas. Do not assume that the smell of gas in your RV is normal. Any time you detect the odor of gas, it is to be considered life threatening and corrected immediately. Extinguish any open flames including cigarettes and evacuate all persons from the vehicle. Shut off gas supply at LP gas bottle.
- If the user of this appliance fails to maintain it in the condition in which it was shipped from the factory or if the appliance is not used solely for its intended purpose or if appliance is not maintained in accordance with the instructions in this manual, then the risk of a fire and/or the production of carbon monoxide exists, which can cause personal injury, property damage or loss of life.

WARNING

EXPLOSION OR FIRE

- Shut off all gas appliances and pilot lights when refueling gasoline tanks, LP tanks or when vehicle is in motion.
- Furrion gas operated cooking appliances are for use with LP gas only, and for installation in recreation vehicles only (e.g. travel trailers, motor homes, tent campers, etc.).

WARNING

CARBON MONOXIDE POISONING

- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- 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.
- DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- DO NOT operate the appliance if it is damaged or not working properly.
- Never attempt to repair the appliance by yourself. Any repairs to or installation of this appliance must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier and in accordance with the instructions in this manual. Service of your appliance by a non-approved service person or agency could result in failure of the integrity of the appliance and could lead to property damage, serious injury or loss of life.
- Have your dealer show you where the main gas shut-off valve is located and how to shut it off in an emergency.
- Use your appliance only for its intended use.
- Children should be taught that the appliance is not a toy. They should not be allowed to play with the controls or any other parts of the appliance. Do not allow anyone to stand or sit on top of the appliance. Not only can this damage the appliance, but personal injuries could result.
- Do not store items of interest to children in cabinets above or near the appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- All control knobs must be turned off when not in use. Fire and/or burning hazard may occur if a burner is accidentally left on.

- If any burner should extinguish (after initially lighting or due to accidental blow-out), turn all burner knobs off and wait five (5) minutes before attempting to relight the burner.
- DO NOT store flammable materials on, in, or near the appliance. Any fumes can create an explosion and/or fire hazard.
- Do not wear loose fitting clothing or long-hanging sleeved clothing while using the appliance. If they contact the open flame of the burner, they could ignite and cause severe burns.
- Use only dry potholders to remove hot utensils. Using damp potholders on hot surfaces could result in burns to hands. Do not use a towel or bulky cloth for a pot holder. The cloth could contact open flame and catch fire.
- Never heat an unopened container. Pressure build-up within the container can cause it to explode.
- Do not use water on grease fires. Never pick-up a flaming pan. Smother a flaming pan with a lid or flat pan. Flaming grease outside the pan can be extinguished with baking soda or a multipurpose dry chemical fire extinguisher.
- This appliance is intended to be built-in to a cabinet structure only and is not intended for attachment to the building structure.
- Ensure the manual valve is installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.
- Ensure that any opening in the wall behind the appliance and on the floor under the appliance shall be sealed.
- The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kPa).
- 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 ½ psi (3.5 kPa).

Cooktop Safety

- If the cooktop is near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners creating a fire hazard.
- Keep the area around the cooktop clean and clear of any combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids. Not doing so can cause an explosion and/or fire.
- Do not leave children alone or unsupervised in area where cooktop is being used. The top burners, burner grates and other areas near the burners become hot enough to cause severe burns.
- Do not wear loose fitting clothing or long-hanging sleeved clothing while using the appliance. If they contact the open flame of the burner, they could ignite and cause severe burns.
- Use only dry potholders to remove hot utensils. Using damp potholders on hot surfaces could result in burns to hands. Do not use a towel or bulky cloth for a pot holder. The cloth could contact open flame and catch fire.
- Never heat an unopened container. Pressure build-up within the container can cause it to explode.
- Keep the appliance clean. The build-up of grease and food boil-over and/or spillage can create a fire hazard.
- Turn pan handles inward or toward back of cooktop and out of the way of people walking past cooktop and/or out of the reach of children. Do not turn handles to where they are over the burners.
- Do not use water on grease fires. Never pick-up a flaming pan.

Smother a flaming pan with a lid or flat pan. Flaming grease outside the pan can be extinguished with baking soda or a multipurpose dry chemical fire extinguisher.

- Never leave top burner(s) unattended.
 - For such reasons as down drafts that could be created by opening and closing of cabinet doors or doors within the RV or by positive or negative air pressures affecting burners due to improper installation. (See Installation section) The burner could extinguish resulting in gas escaping into the RV. Remember, gas flow to each burner is controlled manually, you must turn gas flow "ON" and "OFF".
 - A boil over could occur and the spill could ignite.
- Flame size
 - Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy.
 - Correct flame size is determined by utensil size and material, what you are cooking and whether or not you are cooking with liquid.



- To prevent damage to the cooktop, top burners, or top grate, never operate a top burner without a pan in place. The top burners, especially the high input burner, should not be operated on high for an extended period of time. The high setting should be used only to start the food cooking or to bring liquids to a boil, then reduce the flame to a lower setting to continue cooking. Use the low flame setting to keep food warm. Remember, a gas range heats quicker than an electric range, therefore, experiment with various settings until you feel comfortable cooking with gas.
- Never use cookware which extends beyond one inch of the grate (maximum pan size 12" diameter). Never place cooking utensil on grate to where it rests over two operating top burners. This will cause excessive heat buildup, which could result in damage in damage to the grate, top burner(s) and cooktop.
- 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.
- DO NOT touch top burners, burner grates, or other areas near top burners during and after use. Do not let clothing or other flammable materials to contact top burners or areas near top burners until they have had sufficient time to cool.
- Make sure the utensils you use are large enough to contain food and avoid boil overs and spillovers. Heavy splattering or spillovers left on the cooktop can ignite and burn you.
- Be sure that glass cooking utensils are safe for use on the cooktop. Only certain kinds of glass utensils are suitable for surface or top burner use without breaking due to the sudden changes in temperature.
- Grease is flammable. Never allow grease to collect around top burners or on cooktop surface. Wipe spillovers immediately.
- Use care when lighting a top burner by hand. If the burner lights unexpectedly, or your hand is close to the burner, you may be burned.
- DO NOT drop pans on the porcelain surface. Cracks or chips in

the porcelain surface may result.

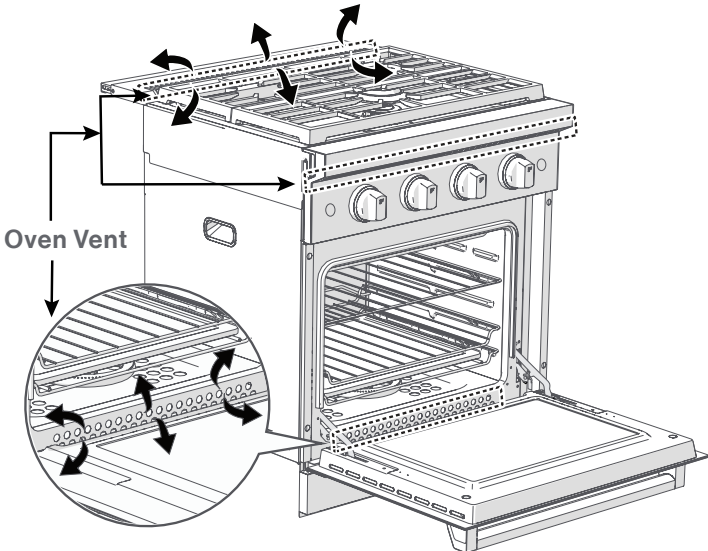
- DO NOT leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot top burner. The utensil could overheat and damage the utensil or the cooking appliance.

Oven Safety Warnings

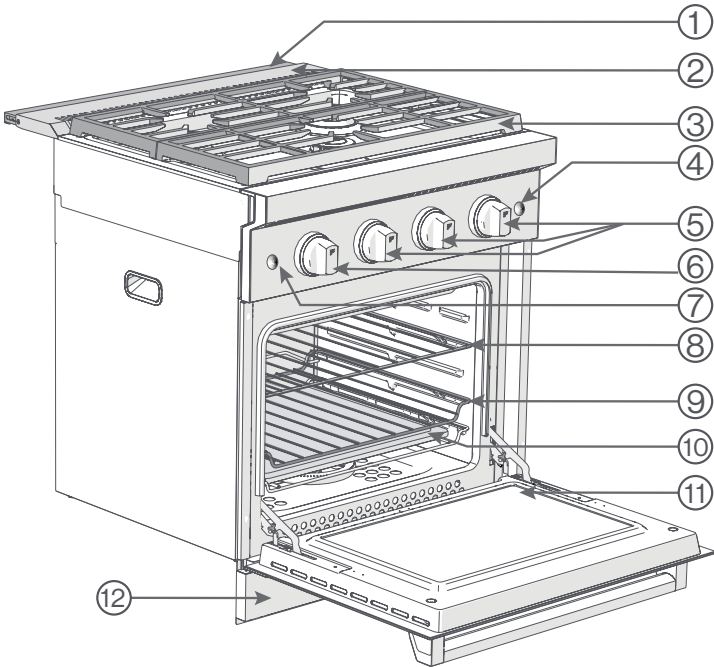
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (identification of surfaces – for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- DO NOT touch the outer surface of the oven door or the oven vent while the oven is in use. These areas may become hot enough to cause burns. During and after use, do not let clothing or other flammable materials contact these areas until they have had sufficient time to cool.
- DO NOT cover the ventilation holes in the Flame Spreader Rack (shelf above oven burner). The air circulation inside the oven will be interrupted and cooking times will vary from normal, food may be burned or undercooked.
- DO NOT use oven as a storage area.
- If oven pilot should extinguish after initial lighting or due to

accidental blowout, turn oven knob off and wait five (5) minutes before again attempting to relight the oven.

- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Use care when opening the oven door, let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven the may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.



PRODUCT OVERVIEW



Item	Description
①	Rear Decorative Panel
②	Ventilator Panel
③	Burner Grates
④	Light for Cooktop Control Knob
⑤	Cooktop Control Knob (Left, Middle and Right)
⑥	Oven Control Knob
⑦	Light for Oven
⑧	Adjustable Oven Rack - Flat
⑨	Adjustable Oven Rack - U Shape
⑩	Diffuser Tray
⑪	Oven Door
⑫	Bottom Decorative Panel

INSTALLATION

⚠ 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 cooktop resulting in cooktop damage, burn hazard, explosion possibility and/or carbon monoxide build up.
- 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.

⚠ WARNING

Installation of this appliance must be made in accordance with the written instructions provided in this manual. No agent, representative or employee of Furrion or other persons has the authority to change, modify or waive any provision of the instructions contained in this manual.

NOTE: Ensure the countertop, surrounding materials and bonding agents have a temperature rating of no less than 203°F (95°C).

The installation must conform with local codes or in the absence of such codes, refer to the latest edition of:

In the U.S.A.:

- a. Standard for Recreational Vehicles NFPA 1192.
- b. National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54.

In Canada, the installation must conform with:

- a. Standard CAN/CSA Z-240.4.2-08, Installation Requirements for Propane Appliances and Equipment in Recreational Vehicles.
- b. Any applicable local codes and regulations.

What’s in the Box

Make sure you have all the following items included in the packaging. If any item is damaged or missing, contact your dealer.

- 24" Furrion Chef Collection RV 3-Burner Gas Range x 1
- Cooktop Grate x 2
- Adjustable Oven Rack - Flat x 1
- Adjustable Oven Rack - U Shape x 1
- Diffuser Tray x 1
- Rear Decorative Panel x 1
- Ventilator Panel x 1
- Bottom Decorative Panel x 1
- User Manual x 1
- Warranty Manual x 1

Cabinet Cutout Instructions

For proper operation of your cooking appliance, the cabinets must be properly constructed and squared with respect to the counter top and the cabinet face.

For proper operation of these units, the cabinet must be level and the bottom of the range must be supported.

NOTE: When planning the location, consider curtains or other combustible materials installed around the appliance so as not to create a fire hazard. The cabinet cutout must be located with respect to the minimum clearance to combustible materials. (Fig. 1)

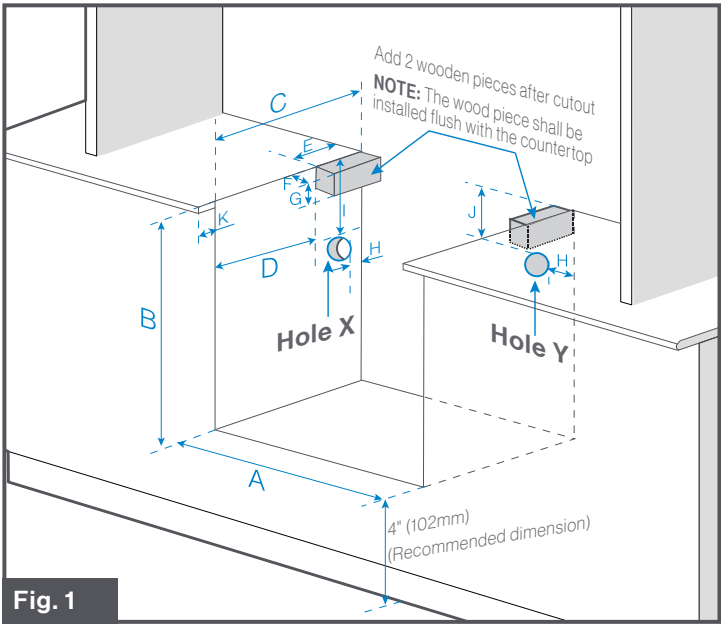


Fig. 1

A	B	C	D	E	F	G
23½"-23¾" (597-600mm)	24¾" (619mm)	22-23½" (559-597mm)	19½" (485mm)	C-D	1" (25.4mm)	2" (50.8mm)

H	I	J	K	Hole X	Hole Y
4½" 110mm	Min. 9" (228mm) Max. 10 15⁄16" (278mm)	7 1⁄16" (180mm)	Max. 1" (25.4mm)	Ø2" (50mm) For Gas Pipe Cutout	Ø2" (50mm) For Electrical Cord Cutout

The recommended minimum distance between the floor and the bottom of the cutout opening is 4" (101mm).

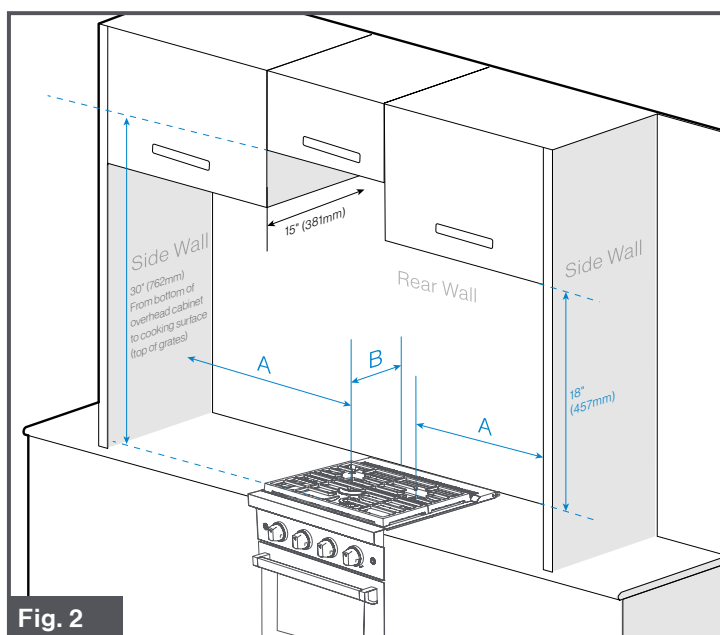


Fig. 2

The minimum horizontal distance(s) from sides and back of appliance to adjacent vertical combustible walls extending above the top panel: (Fig. 2)

Item	Dimension
A	9 $\frac{3}{16}$ " Min. (234mm Min.)
B	9 $\frac{1}{16}$ " Min. (246mm Min.)

NOTE: These distances shall be from the burner center of the appliance.

Oven Installation

NOTE: When the cabinet has been prepared according to the dimensions given above (Fig. 1 and Fig. 2) and the gas line is in place.

Remove the oven from its packaging and slide it $\frac{3}{4}$ of the way into the cabinet opening. (Fig. 3)

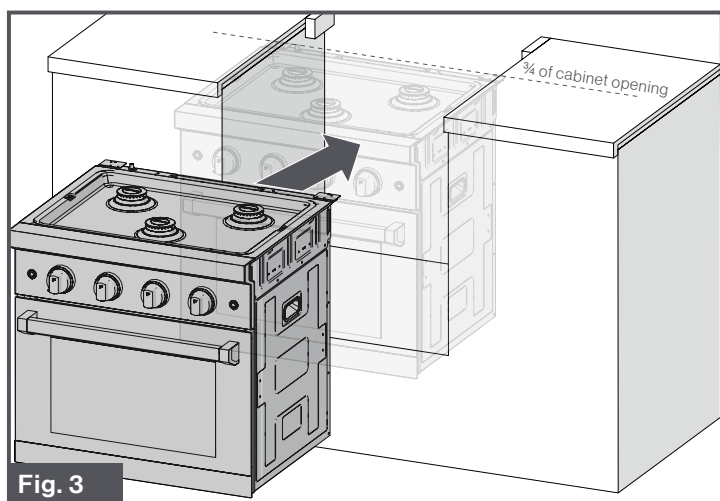


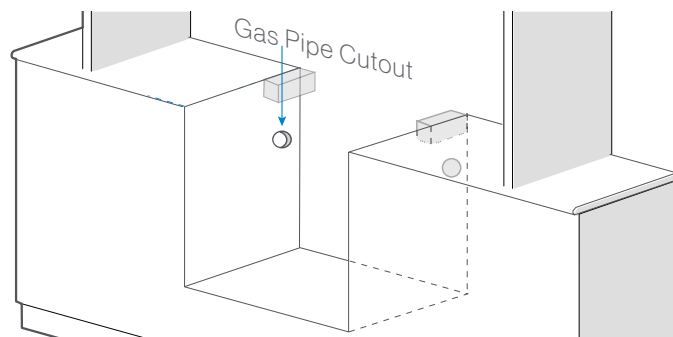
Fig. 3

Gas Connection

! WARNING

Gas supply pipe must be installed with clearance from knives contacting or cutting gas lines.

Connect a propane supply line with a $\frac{3}{8}$ " Flare Female connection to the gas oven in the upper left rear corner of the cabinet as shown below. Tighten the gas line joint to the gas oven using a wrench.



IMPORTANT: Leave adequate space around the gas supply pipe in case of bend or damage during installation. Make sure the gas supply pipe cannot contact any moving parts after installed. Be sure all openings in the cabinet around the gas line are sealed at time of installation.

Check that the Connection is Tight

When installation is completed, check the pipe fittings for leaks using a gas leak detection solution. Never use a flame.

NOTE: Let the hose unfold and extend naturally. Do not fold the hose, do not put the hose against the back panel or vent channel of the appliance. (Fig. 4)

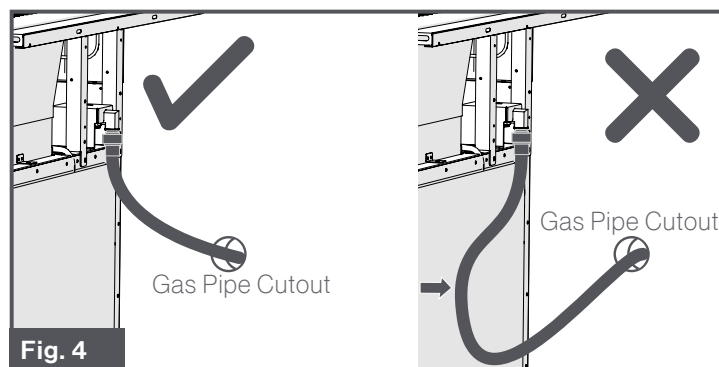


Fig. 4

Leak Check

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the following instructions.

! WARNING

FIRE OR EXPLOSION

- Extinguish all open flames.
- NEVER leak test when smoking. Never use a flame.
- Do not use the appliance until connection has been leak tested and does not leak.
- Pressure/Leak test using 11-13.8 WC pressure.

! WARNING

- Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Always perform a leak test for possible leaks according to the manufacturer's instructions after installation and before any operation.
- Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector.

⚠ WARNING

- DO NOT use matches, candles or other sources of ignition when checking for gas leaks.
- Do not smoke while leak testing.
- Never leak test with an open flame.

Please follow below steps to make leak test for the appliance:

1. Extinguish all open flames.
2. Turn the gas supply valve and control knobs off.
3. Prepare soap solution mixing of equal parts mild detergent or liquid soap and water.
4. Spray the soap solution on all gas connections and gas pipes of the appliance.
5. Turn the gas supply valve on and inspect all gas connections for bubbles:
 - If no bubbles appeared, there is no gas leak in the appliance
 - If bubbles appeared, where there are bubbles, where there is a leak point.
6. If a gas leak is detected, tighten the connection and repeat the above steps. If the leak is on the gas supply line connection, replace the gas supply line and repeat above steps.

NOTE: It is also recommended that you perform a leak test at least once a year whether the propane gas supply cylinder has been disconnected or not.

Pressure Check

1. Extinguish all open flames.
2. Turn the gas supply valve and control knobs off.
3. Remove the rear vent decoration panel if the rear vent decoration panel has been installed.
(**NOTE:** See Rear Decorative Panel installation section for screw locations.)
4. Remove the Screw with the sealing gasket from the pressure test port on the range. (Fig. 5)

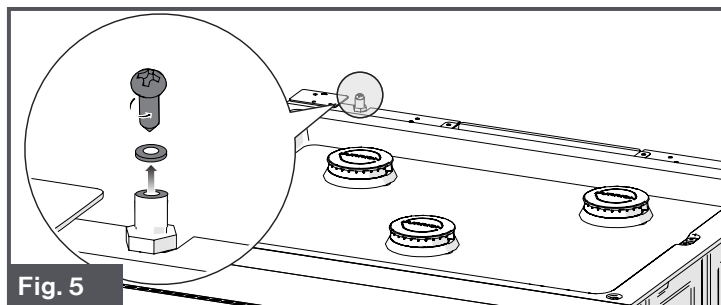


Fig. 5

5. Using the rubber tube from the pressure check measuring device, slide the rubber tube down over the gas pressure test port. The rubber tube should seal around the pressure test port on the range.
6. Turn on the LP gas to the appliance.
7. The pressure gauge tester should measure between 10" WC to 13.8" WC. (Fig. 6)

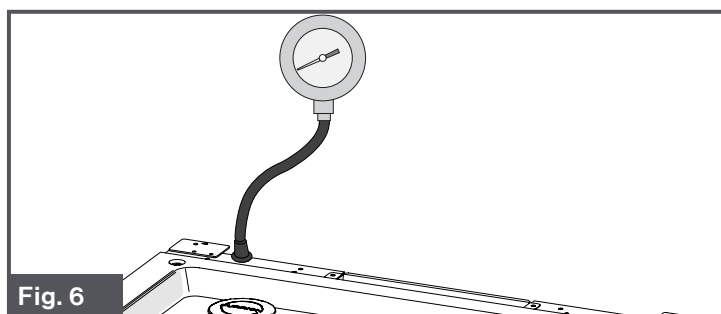


Fig. 6

8. Write down the pressure reading on the gauge and wait 5 min. Recheck to see if the reading on the gauge has decreased. If the gauge reading has decreased, there is a potential leak. Please check the various gas connections using the bubble test. If the leak can not be found, please consult with a service professional and ensure the gas flow to the appliance is off.
9. Turn off the LP gas to the appliance.
10. Remove the rubber tube of the pressure check measuring device.
11. Replace the screw with the gasket from step 2. Before replacing the screw, inspect the rubber gasket seal for any signs of damage. Replace seal if damaged.
12. Tighten the screw to 1.3 Nm to 1.7 Nm.

NOTE: Ensure the product is gas leak checked after the pressure check test is completed by also testing the pressure check port screw. If any leaks are detected around the pressure check port screw and gasket, a new one can be purchased. Call Furriion support for a replacement.

Electrical Connection

⚠ WARNING

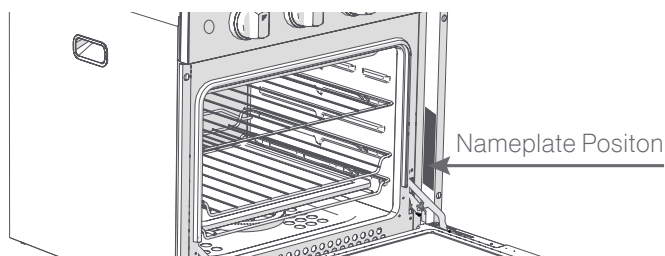
PRODUCT DAMAGE HAZARD

- Connect to 12V DC service only.
- Connect only to protected circuit fused for not more than 15 Amps.
- DO NOT hi-pot range unless electronic ignition system has been disconnected.

- The power supply of this oven is 12V. Connect the components below separately. (See Wiring Diagram)

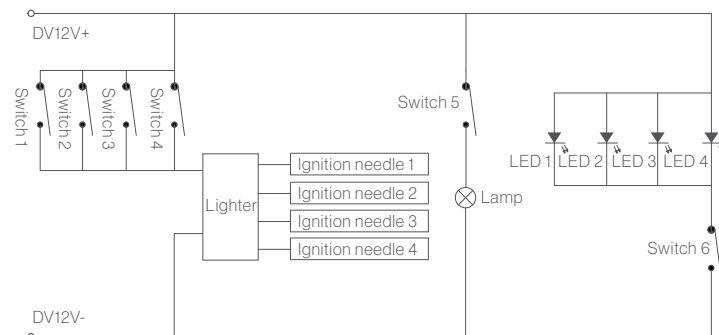
NOTE: Ensure to connect the wires with the correct polarity. Red is "+" and Black is "-".

- **12V power for:** Igniter, Oven Light, Cooling fan, Electronic Timer & Display, 140°F (60°C) Thermostat Control.
 - Feed the cable through the electrical cord cutout on the upper rear-right corner of the cabinet, use a 15A fuse at the power source for protection.
 - The nameplate is located on the cavity frame (near the door) of the oven, refer to the label for the technical specifications.



Nameplate Position

Wiring Diagram



Oven Installation Continued

13. After attaching the gas line and the electrical connection, finish sliding the range into the cabinet opening.
14. Verify the oven is level from side to side and front to rear.
15. Open the oven door and securely fasten the oven in place with four screws (not provided). (Fig. 7)
16. Securely fasten the rear of oven to the pre-installed wood piece (Fig. 1) in place with two screws (not provided). (Fig. 7)

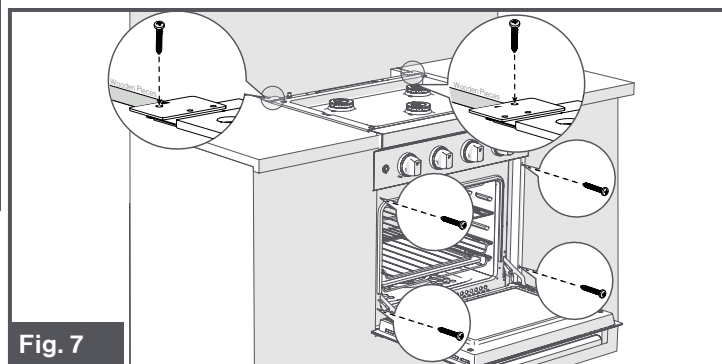


Fig. 7

Rear Decorative Panel Installation

Align the arrows from the rear decoration panel with the arrows on the rear mounting tabs on the back of the range and push up against the wall behind the range. Use 2 screws (not provided) and attach to the pre-installed wood piece from Fig. 1.

NOTE: Before fastening the screws, align the two arrows, one is on the rear range tab, one is on the decorative panel tab. (Fig. 8)

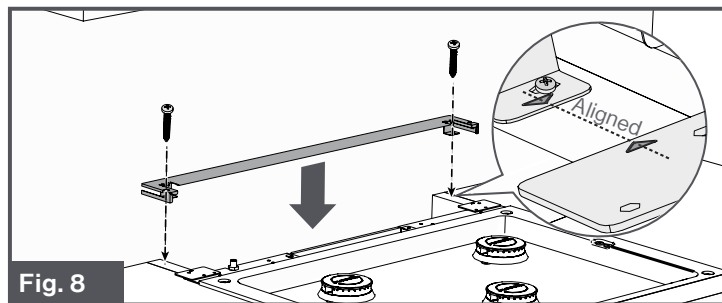


Fig. 8

Ventilation Installation

1. Loosen the 4 screws on the rear of the cooktop and leave a gap of 3 to 4 mm. (Fig. 9)

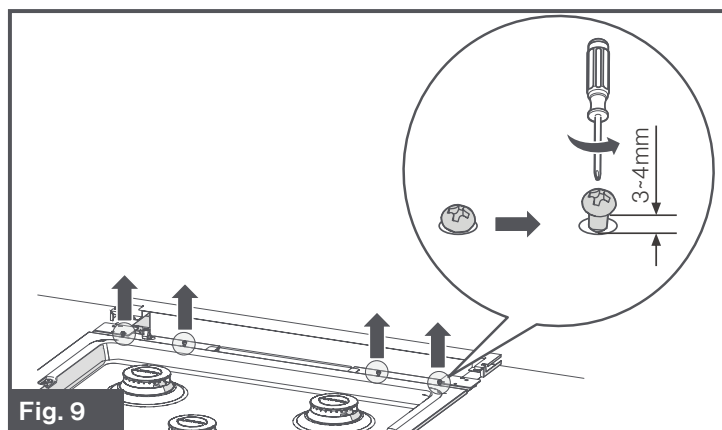


Fig. 9

2. Align the 2 plastic guides located on the each side of the vent cover and insert them into the groove of the rear decorative panel. (Fig. 10)
3. Place the vent panel onto the rear decorative panel with the VENT LOUVERS towards the front. Slide the vent panel along the groove towards the wall until it is directly behind the cooktop. (Fig. 10)
4. The mounting slots will slide under the 4 screw heads when the vent panel is correctly positioned. Then tighten the four screws to secure the vent panel to the cooktop. (Fig. 10)

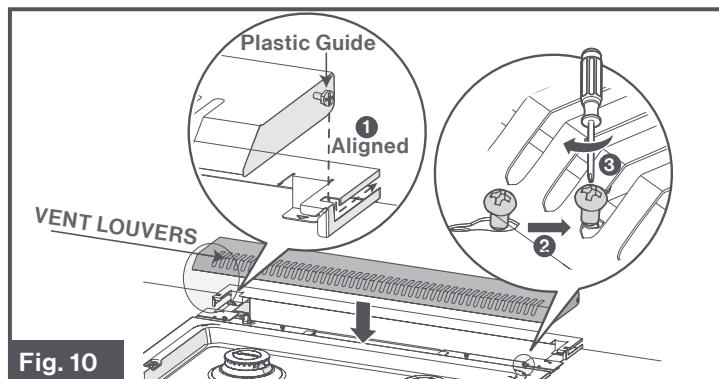


Fig. 10

Grate Installation

Align the grate pins with the holes in the cooktop. (Fig. 11)

NOTE: Ensure to insert each burner grate pin into the right hole. After the installation ensure the burner grates surface is flat and stable and the burner is aligned with the grate's opening correctly.

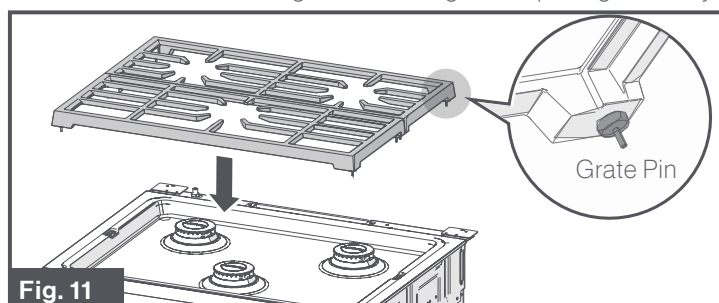


Fig. 11

Front Decorative Panel Installation

1. Align the rubber plug into the bottom of the range to fix the front decorative panel. (Fig. 12)
2. Secure the front panel and use 2 screws (not provided) on the front of the range. (Fig. 12)

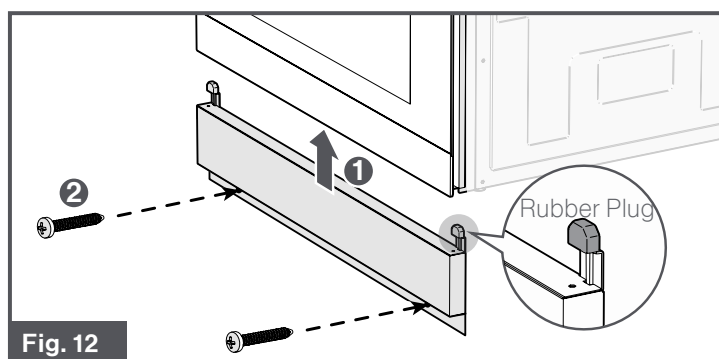
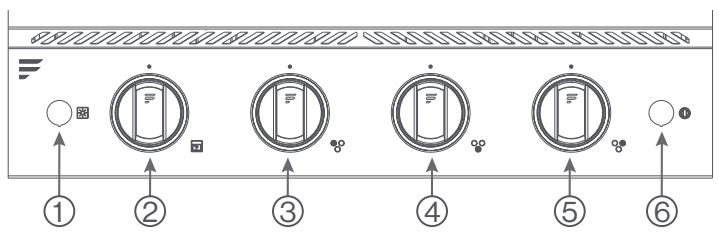


Fig. 12

OPERATION

⚠ WARNING

Keep your arms and face away from being directly above the cooking area when operating the appliance.



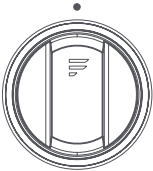
Item	Icon	Description
①		Light for Oven
②		Oven Control Knob
③		Left Cooktop Control Knob
④		Middle Cooktop Control Knob
⑤		Right Cooktop Control Knob
⑥		Light for Cooktop Control Knob

Lighting Instructions

NOTE: This range is equipped with a flame detection device on each cooktop burner and the oven burner. During the lighting process, ensure that the knob is held in for 5-10 seconds to heat up the thermocouple. If not held in long enough, the flame detection device will stop gas flow to the burner.

Operating the Cooktop Burners

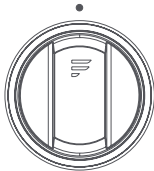
- Before lighting, reset gas control knobs to the **OFF** position.
- Check that the main inlet gas valve is **OPEN**.
- Push and turn the gas control knob counterclockwise to position until burner lights. (You will hear clicking sound when the knob is pushed in.)
- If ignition does not occur in 5 seconds, turn gas control knob off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
- Once the burner flame is lit, continue to hold the cooktop control knob in for 5-10 seconds, then release knob and verify the cooktop burner stays lit. Repeat the above steps if the cooktop burner flame goes out after releasing the control knob.
- After the cooktop burner flame is ignited and the control knob is released, then turn the control knob counter-clockwise to the desired burner flame setting.
- Verify visually that the cooktop burner has ignited once the control knob has been set to the desired setting. The burner flame should ignite within a few seconds.
- To turn off the cooktop burner, rotate the cooktop knob clockwise to the off position.



a

Operating the Oven

- Before lighting, reset gas control knobs to the **OFF** position.
- Check that the main inlet gas valve is **OPEN**.
- Keep the oven door in the open position for the full ignition process view the pilot and that the oven burner has lit.
- Push and turn the gas control knob counterclockwise to the position until pilot lights. (You will hear a clicking sound when the knob is pushed in.)
- If ignition does not occur in 5 seconds, turn gas control knob off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
- Once the pilot flame is lit, continue to hold the oven control knob in for 5-10 seconds, then release the knob and verify the pilot flame stays lit. Repeat the above steps if the pilot flame goes out after releasing the knob. (Keep the oven door open for this process)
- After the pilot flame is ignited and the control knob is released, then turn the control knob counter-clockwise to the required temperature setting.
- Verify visually that the oven burner has ignited once the control knob has been set to the desired temperate. The burner flame should ignite within a few seconds.
- After verifying the burner has ignited, please close the oven door to continue the preheat process.
- To turn off the oven burner, rotate the oven control knob clockwise to the off position. Ensure the burner flame and the pilot flame have extinguished.



to

If the burner does not ignite

In the event of failure to light the burner within 5 seconds, immediately turn the control knob clockwise to the **OFF** position. Wait at least 5 minutes and repeat the igniting procedure. If ignition still not occur, use a gas lighter or a match to light the burner. Refer to the '**Manual Ignition**' section.

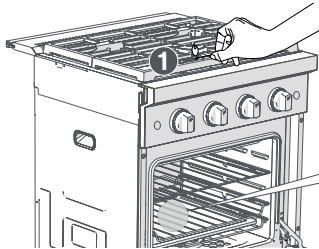
Manual Ignition

⚠ WARNING

Use care when lighting the burners by hand. If a burner lights unexpectedly, or your hand is to close to the burner, you could be burned.

In the event of failure to ignite the burner in standard ignition, you may light the burner manually by following the steps below:

- Push in and turn the appropriate burner control knob counterclockwise to the position.
- Immediately strike and place a burning long wooden match or a gas lighter near the burner of cooktop (1) or pilot of oven (2a and 2b) to light.
- Once the burner flame or pilot frame is lit, continue to hold the control knob in for 5-10 seconds, then release knob and verify the frame stays lit. Repeat the above steps if the flame goes out after releasing the control knob.
- Repeat steps 1 to 3 to light the other burner(s) as required.
- Rotate the burner control knob to adjust the flame to desired level.



If the Flame Goes Out

! WARNING

RISK OF FIRE

If the flame goes out accidentally, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that there are no drafts that can affect the burner flame.

This product is equipped with flame sense and the gas flow should shut off. Always be cautious and check for gas leaking before lighting the burners.

Immediately turn the control knob to **OFF** position. Wait at least 5 minutes and light the burner again.

Transit Instructions

1. Ensure the cooktop and oven control knobs are in the OFF position.
2. Ensure the main gas supply is turned off at the LP tanks.

The Burner Flame

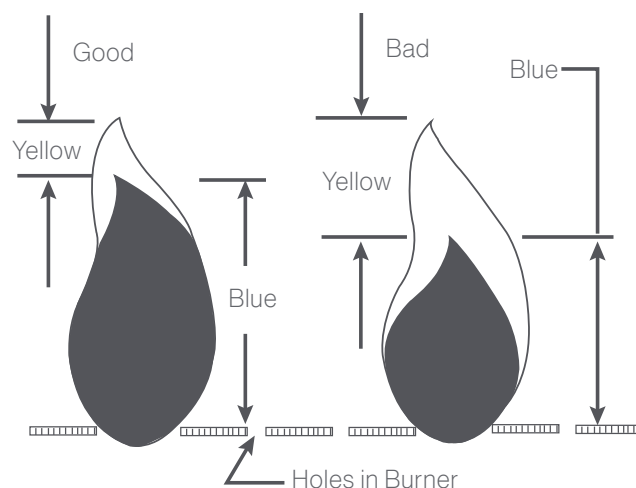
Flames should appear similar to the good flame shown in right diagram.

COOKING ADVICE

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time, you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure all the control knobs are off and the appliance is cool before cleaning.
- Make sure all the appliance surfaces, burner grates and burners are cool before cleaning or disassembling.
- DO NOT use bleach or rust removers on the cooktop or burner grates.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep the appliance area clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Never use a wire brush or metallic item for cleaning burner ports or orifices. Brush may "shed" bristles that may lodge in the orifice or burner ports and cause a fire or explosion.
- Clean all surfaces as soon as possible after boilovers or spillovers.
- Use warm soapy water only to clean the burner grates, cooktops, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces and plastic items on your range or cooktop. Do not use grit or acid-type cleaners. Do not use cleaners with ammonia. Cleaners of these types are corrosive and could damage component parts in the range.
- DO NOT use steel wool, or abrasive cleaners, or acid type cleaners such as chlorine bleach on your cooktop or grate systems. They will damage your range or cooktop. Use only non-abrasive plastic scrubbing pads.
- DO NOT allow foods containing acids (such as lemons or tomato juice, or vinegar) to remain on porcelain or painted surfaces. Acids may remove the glossy finish. Wipe up egg spills when cooktop is cool.



A good flame should be blue with a yellow tip. Some yellow tips on flames up to 1 inch in length are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear. If flames are excessively yellow and irregular, the oil residue may not be completely burned off, or the venturi may be clogged or may not be properly positioned over the orifices.

! WARNING

Food Poisoning Hazard

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

- DO NOT wash warm porcelain surfaces. Allow these areas to cool before cleaning. You could burn yourself or the porcelain could crack.
- Pitting and discoloration will result if spills are allowed to remain for any length of time on stainless steel.
- DO NOT allow spillovers to remain on the burner caps. The caps could become permanently stained.
- When cleaning around the burners, use care to prevent damage to the electrode (if so equipped). If a sponge or cloth should catch the metal igniter electrode, it could damage or break the electrode. If this occurs the burner will not light.

How to Keep Your Oven in Shape

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently. Keep in mind that:

- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- The enameled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them; Stainless steel could get stained. If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry.

- The inside of the oven should preferably be cleaned after use, when it is still warm, when it is still warm, with hot water and soap; the soap should be rinsed away and the interior should be dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc...) and abrasive sponges for dishes or acids (such as limescale-remover, etc...) as these could damage the enamel. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning by following the instructions provided on the packet.
- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contract your nearest After-sales Service Center. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

Oven Rack Guide

The oven rack features an anti-tip locking system.

- To remove the rack push inside fully, then unclip the rear tabs from the locking channel by pushing upwards and pulling the rack forward.
- To insert the oven rack, position the oven rack just above the rack position desired. The rack should slide towards the back and will drop down once fully pushed in. To lock the rack into position, pull the rack forward slightly and then push the rack in to lock down the front section of the rack. (Fig. 13)

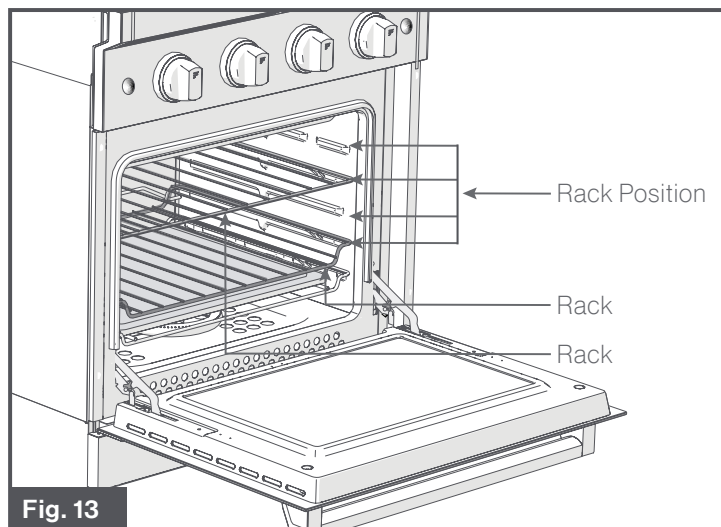


Fig. 13

Diffuser Tray Guide

The diffuser tray is removable for cleaning, it is integrated with an anti tip locking feature.

- **To remove the diffuser tray** - Pull the diffuser tray outward until both the rear tab and front tab from the locking system are aligned to the 2 opening area of the embossed rail. Then unclip these tabs by pushing upwards and sliding forward.

- To insert the **diffuser tray**, position it just above the lowest position. The **diffuser tray** should slide towards the back and will drop down once fully pushed in. (Fig. 14)

NOTE: The diffuser tray only can be used and placed in the lowest position for correct function. Ensure it is flat after assembling it back after cleaning.

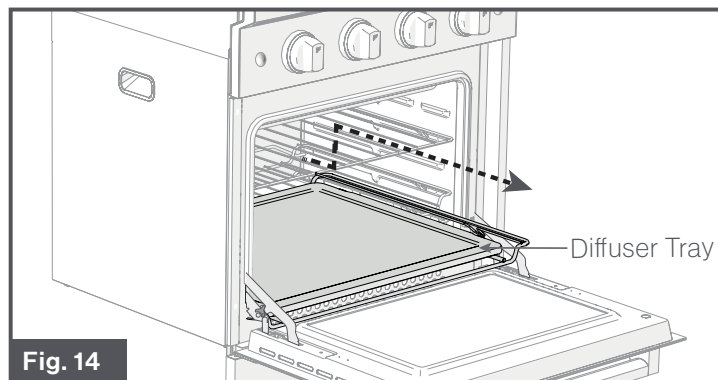


Fig. 14

Removing the Oven Door

⚠ WARNING

When removing the door:

- Do not place excessive weight on an open oven door or stand on an open oven door as, in some cases, it could cause the range to tip over, break or damage the door to the extent that the range would be unsafe to use, or cause serious injury to the user.
- When opening the oven door, allow steam and hot air to escape before reaching in oven to check, add or remove food.
- Make sure oven is cooled down and powered off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.
- Grasp only the left and right sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from the hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing door (Fig. 15a). Also, do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.

1. Be sure to read the above **WARNING** before attempting to remove oven door.
2. Open the door to its fully open position. (Fig. 15)

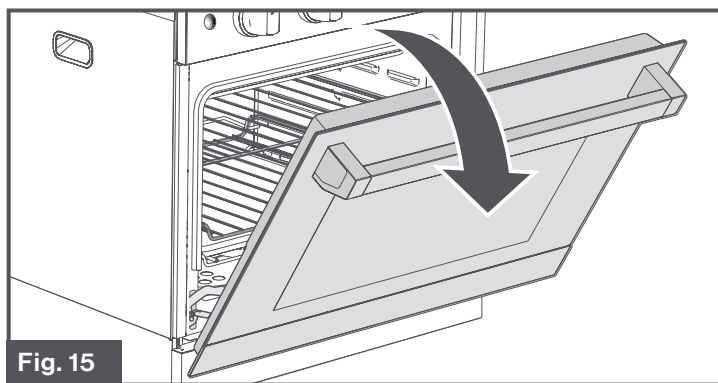
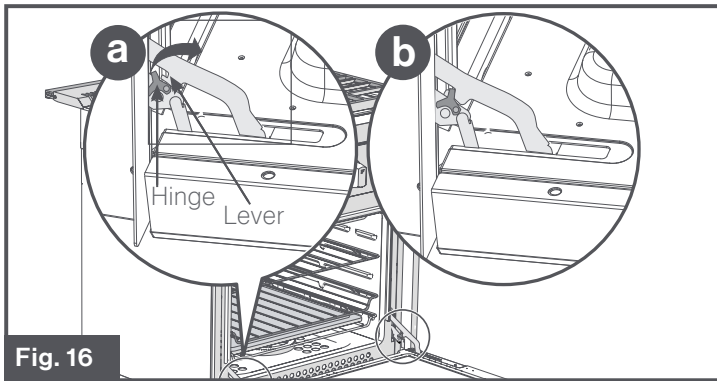
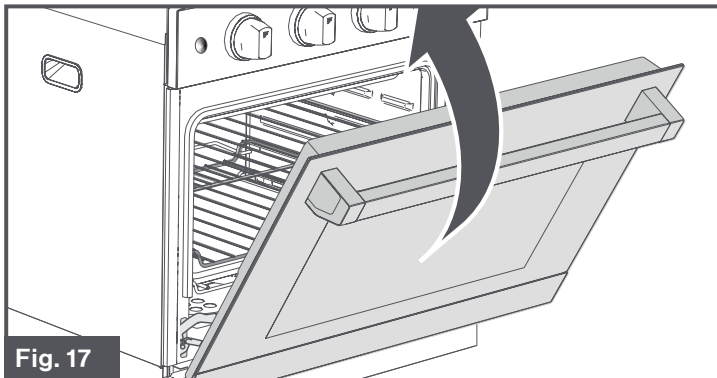


Fig. 15

3. Rotate the Hinge (one on each side) toward you to buckle the lever. (Fig. 16)



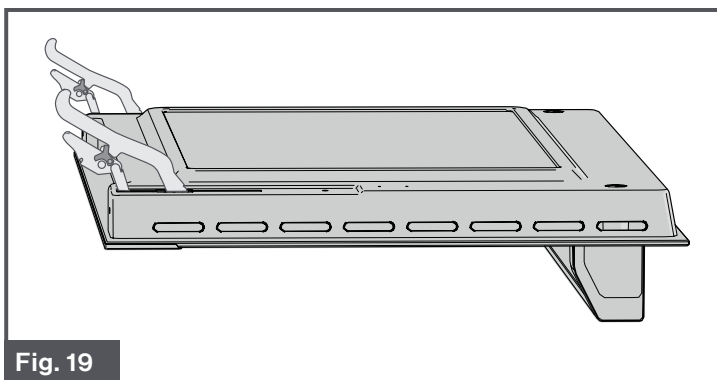
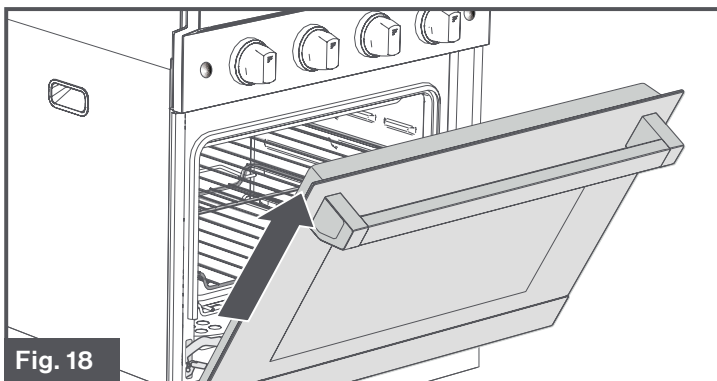
4. Close the door until it stops. (Fig. 17)



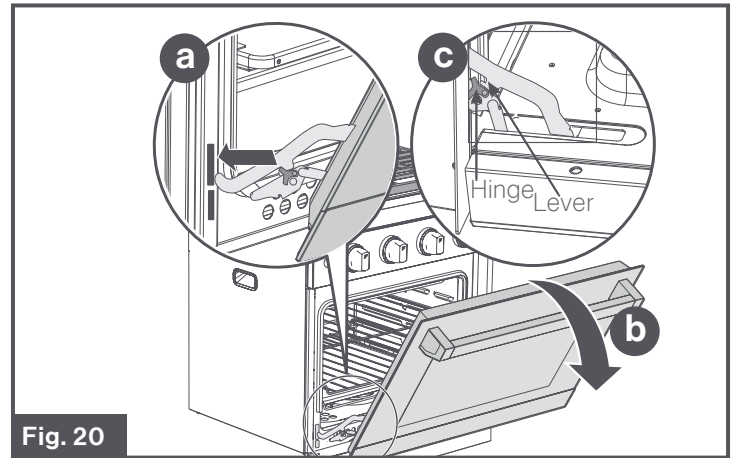
5. Holding the door firmly on the left and right sides using both hands, pull the door straight out of the hinge slots. (Fig. 18 and Fig. 19)

⚠ WARNING

Hold firmly, the door is heavy.

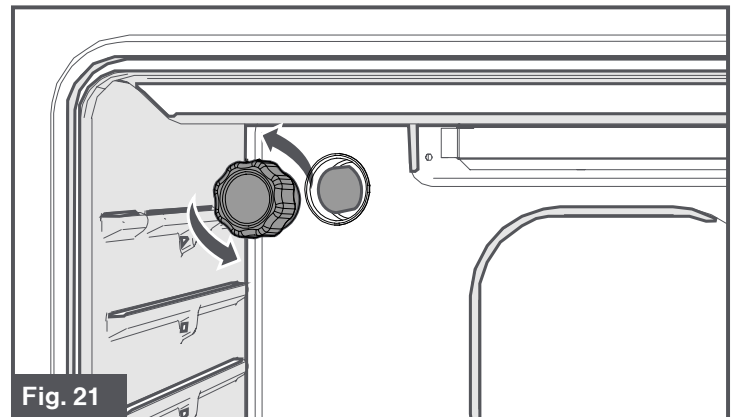


6. Place the door on a protected flat place so that the glass door will not be damaged.
7. Follow the steps below to re-attach to the oven door (Fig. 20):
 - Insert the hinge into the top slot as shown in Fig 20 **a**.
 - Open the door to its fully open position as shown in Fig 20 **b**. Ensure the hinge buckle has released from the lever as shown in Fig 20 **c**.



Replacing the Oven Light

1. Disconnect the oven from the power supply by the electrical mains or fuse.
2. Ensure the oven has cooled before servicing the oven light.
3. Remove the glass cover of the lamp-holder. (Fig. 21)



4. Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (572°F) with the following characteristics:
 - Voltage: 12V
 - Wattage: 20W
 - Type: G4
 - Lamp Type: Halogen
5. Replace the glass cover.
6. Reconnect the power to the oven.

To reorder the Furrion oven light bulb replacement, please call Furrion service for assistance.

Replacing the Control Knob LED

- 1. Disconnect the oven from the power supply by means of the switch used to connect the appliance to the electrical mains or fuse. Grasp and pull out the control knob with the broken LED light. (Fig. 22 a)
- 2. Remove the two screws holding the LED light guide using a phillips screwdriver. (Fig. 22 b)
- 3. Remove the LED assembly after disconnecting the wire from the base of the LED PCB board. (Fig. 22 c)

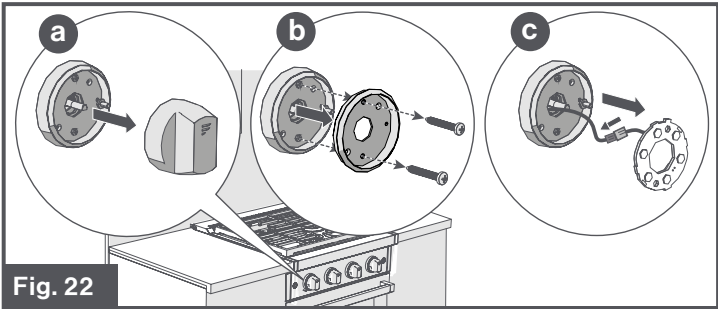


Fig. 22

- 4. Plug the wire harness connector into the new LED assembly.
- 5. Reattach the LED assembly to the console with the 2 screws removed in step 3. Ensure the wires are not pinched during this process.
- 6. Reattach the control knob by aligning the stem of the control into the opening in the control knob housing and pushing it back into position.

Storage

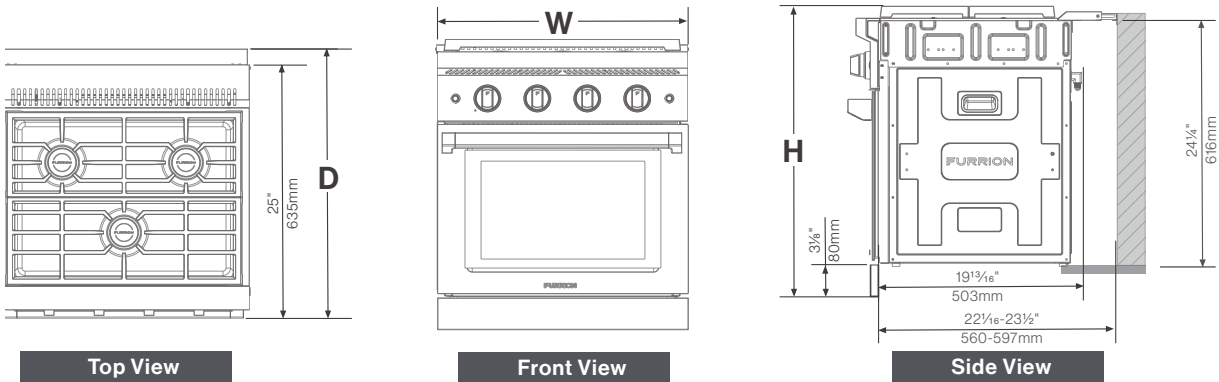
Dry all surfaces and burner box, then spray surfaces with cooking oil substance to preserve the surface from rusting during long term storage. Wipe off oil coating before reuse.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible Causes / Solution
Burners do not light	Ensure gas supply valve is open.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	During the lighting process of the cooktop burner or the oven pilot flame, ensure you hold the knob in for 5 to 10 seconds to ensure the thermocouple is heated.
	Low gas supply level in cylinder.
Burner flame burns half way around	Moisture is present on the burner, dry burner thoroughly.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
Burner flame is orange	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.
	In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.

SPECIFICATIONS



Specifications	
BTU/HR	Left and Right Burner: 7500 BTU
	Center Burner: 9000 BTU
	Oven: 9500 BTU
Fuel	Propane Gas
Inlet Pressure	10" WCI Min to 13.8" WCI Max
Voltage	DC 12V
Current Input	2A
Inner Volume of the Oven	2.24 cu. ft.
Overall Dimension (W x H x D)	24 3/4 x 25 5/8 x 26 9/16" (628 x 656 x 674mm)

This appliance conforms with the directives:

- CAN1-1.16-M79 (R2016)
- Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit Furrion®. Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ces instructions. Ce manuel d'instruction contient des informations pour une utilisation, une installation et un entretien sûrs de l'appareil.

Veuillez conserver ce manuel d'instructions dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Cela permettra de garantir une utilisation sûre et de réduire les risques de blessures. Veuillez à transmettre ce manuel aux nouveaux propriétaires de l'appareil.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage dû au non-respect de ces instructions.

AVERTISSEMENT : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peut se produire et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - **N'essayez pas d'allumer un appareil.**
 - **Ne touchez pas les interrupteurs électriques.**
 - **N'utilisez pas de téléphone dans votre véhicule de loisirs.**
 - **Faites sortir tous les occupants du véhicule de loisirs.**
 - **Fermez le robinet du réservoir de GPL ou le réservoir principal.**
 - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz pour obtenir des instructions.**
 - **Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.**
- **Faites vérifier le système de gaz et corrigez la source de la fuite par un installateur qualifié, une agence de service, un fabricant, un revendeur ou le fournisseur de gaz.**

TABLE DES MATIÈRES

Table des matières	16
Explication des symboles	17
Instructions de sécurité importantes.....	17
Avertissements de sécurité générale.....	17
Sécurité de la table de cuisson.....	18
Avertissements de sécurité pour le four.....	19
Aperçu du produit	19
Installation.....	20
Contenu de la boîte.....	20
Instructions de découpe des armoires.....	20
Installation du four	21
Installation de la grille	23
Installation du panneau décoratif avant.....	23
Fonctionnement	24
Instructions d'éclairage	24
Conseils de cuisson	25
Nettoyage et entretien	25
Comment maintenir votre four en bon état.....	25
Instructions pour le transport.....	25
La flamme du brûleur.....	25
Guide des grilles du four	26
Guide du plateau de diffusion.....	26
Retrait de la porte du four.....	26
Remplacement de la lampe du four	27
Remplacement du voyant du bouton de commande.....	28
Stockage	28
Dépannage.....	28
Spécifications.....	28

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce manuel contient des informations et des instructions de sécurité pour vous aider à éliminer ou à réduire les risques d'accidents et de blessures. Respectez toujours tous les avertissements de sécurité identifiés par ces symboles. Un mot de signalisation identifiera les messages de sécurité et les messages relatifs aux dommages matériels, et indiquera le degré ou le niveau de gravité du danger.

! DANGER

Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

! AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

! MISE EN GARDE

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées, ou des dommages matériels.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de l'appareil.

Contactez toujours le fabricant en cas de problème ou de situation que vous ne comprenez pas.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil afin d'éviter tout risque d'incendie, de décharge électrique, de blessure ou de dommage à l'appareil résultant d'une utilisation incorrecte de celui-ci. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce guide.

Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes nationaux ou autres ou, en l'absence de tels codes, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. N'essayez pas d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.

Avertissements de sécurité générale

! AVERTISSEMENT

- Une installation, un réglage, un service ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des blessures, des dommages matériels ou la mort. Reportez-vous à ce manuel. Pour obtenir de l'aide ou des informations supplémentaires, consultez un installateur qualifié, une agence de service, le fabricant ou le fournisseur de gaz.
- Évitez d'utiliser votre appareil ou tout autre appareil si vous sentez une odeur de gaz. Ne supposez pas que l'odeur de gaz dans votre VR est normale. Chaque fois que vous détectez une odeur de gaz, il faut la considérer comme un danger de mort et y remédier immédiatement. Éteignez toute flamme nue, y compris les cigarettes, et évacuez toutes les personnes du véhicule. Coupez l'alimentation en gaz à la bouteille de GPL.

- Si l'utilisateur de cet appareil ne le maintient pas dans l'état dans lequel il a été expédié de l'usine ou si l'appareil n'est pas utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné ou si l'appareil n'est pas entretenu conformément aux instructions de ce manuel, il existe un risque d'incendie et/ou de production de monoxyde de carbone, qui peut causer des blessures corporelles, des dommages matériels ou des pertes de vie.

! AVERTISSEMENT

EXPLOSION OU INCENDIE

- Fermez tous les appareils à gaz et les lampes témoins lorsque vous faites le plein d'essence ou de GPL ou lorsque le véhicule est en mouvement.
- Les appareils de cuisson au gaz Furrion ne doivent être utilisés qu'avec du gaz de pétrole liquéfié et ne doivent être installés que dans des véhicules de loisirs (caravanes, camping-cars, tentes de camping, etc.).

! AVERTISSEMENT

EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE

- N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- Une fenêtre ou un conduit d'aération doit être légèrement ouvert lorsque vous utilisez un appareil de cuisson. Les flammes de gaz consomment de l'oxygène qui doit être remplacé pour assurer une bonne combustion.
- NE PAS stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-même. Toute réparation ou installation de cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz et conformément aux instructions de ce manuel. L'entretien de votre appareil par une personne ou une agence non agréée peut entraîner une défaillance de l'intégrité de l'appareil et des dommages matériels, des blessures graves ou la mort.
- Demandez à votre revendeur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz principal et comment le fermer en cas d'urgence.
- N'utilisez votre appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Les enfants doivent apprendre que l'appareil n'est pas un jouet. Ils ne doivent pas être autorisés à jouer avec les commandes ou toute autre partie de l'appareil. Ne laissez personne s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil. Cela pourrait non seulement endommager l'appareil, mais aussi entraîner des blessures.
- Ne stockez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus ou à proximité de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Tous les boutons de commande doivent être éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Un risque d'incendie et/ou de brûlure peut se produire si un brûleur reste accidentellement allumé.
- Si un brûleur s'éteint (après l'allumage initial ou à cause d'une explosion accidentelle), éteignez tous les boutons de commande et attendez cinq (5) minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur.

- NE PAS stocker de matériaux inflammables sur, dans ou près de l'appareil. Toute fumée peut créer un risque d'explosion et/ou d'incendie.
- Ne portez pas de vêtements amples ou à manches longues lorsque vous utilisez l'appareil. S'ils entrent en contact avec la flamme nue du brûleur, ils pourraient s'enflammer et provoquer de graves brûlures.
- Utilisez uniquement des maniques sèches pour retirer les ustensiles chauds. L'utilisation de maniques humides sur des surfaces chaudes pourrait entraîner des brûlures aux mains. N'utilisez pas de serviette ou de tissu volumineux comme manique. Le tissu pourrait entrer en contact avec une flamme nue et prendre feu.
- Ne chauffez jamais un récipient non ouvert. L'accumulation de pression à l'intérieur du récipient peut le faire exploser.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne ramassez jamais une casserole en feu. Éteignez une casserole enflammée avec un couvercle ou une casserole plate. La graisse enflammée à l'extérieur de la casserole peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre polyvalent.
- Cet appareil est destiné à être encastré dans une structure de meuble uniquement et n'est pas destiné à être fixé à la structure du bâtiment.
- Assurez-vous que la vanne manuelle est installée dans un endroit accessible de la tuyauterie de gaz à l'extérieur de l'appareil afin d'ouvrir ou de fermer le gaz à l'appareil.
- Assurez-vous que toute ouverture dans le mur derrière l'appareil et sur le plancher sous l'appareil est scellée.
- L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).
- Pour des raisons telles que les courants d'air descendants qui pourraient être créés par l'ouverture et la fermeture des portes de l'armoire ou des portes à l'intérieur du véhicule récréatif, ou par des pressions d'air positives ou négatives affectant les brûleurs en raison d'une installation inadéquate (voir la section Installation). (Voir la section Installation) Le brûleur pourrait s'éteindre et le gaz pourrait s'échapper dans le véhicule récréatif. Rappelez-vous que le débit de gaz vers chaque brûleur est contrôlé manuellement, vous devez activer et désactiver le débit de gaz.
- Un débordement pourrait se produire et le déversement pourrait s'enflammer.
- Taille de la flamme
 - Ne prolongez jamais la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute ne fait que gaspiller de la chaleur et de l'énergie.
 - La taille correcte de la flamme est déterminée par la taille et le matériau de l'ustensile, par ce que vous cuisinez et par la présence ou non de liquide.



Sécurité de la table de cuisson

- Si la table de cuisson se trouve près d'une fenêtre, il faut prendre les précautions nécessaires pour éviter que les rideaux ne soufflent sur les brûleurs, créant ainsi un risque d'incendie.
- Gardez la zone autour de la table de cuisson propre et exempte de tout matériau combustible, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables. Le non-respect de cette consigne peut provoquer une explosion et/ou un incendie.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où la table de cuisson est utilisée. Les brûleurs supérieurs, les grilles des brûleurs et les autres zones proches des brûleurs deviennent suffisamment chauds pour provoquer de graves brûlures.
- Ne portez pas de vêtements amples ou à manches longues lorsque vous utilisez l'appareil. S'ils entrent en contact avec la flamme nue du brûleur, ils pourraient s'enflammer et provoquer de graves brûlures.
- Utilisez uniquement des maniques sèches pour retirer les ustensiles chauds. L'utilisation de maniques humides sur des surfaces chaudes pourrait entraîner des brûlures aux mains. N'utilisez pas de serviette ou de tissu volumineux comme manique. Le tissu pourrait entrer en contact avec une flamme nue et prendre feu.
- Ne chauffez jamais un récipient non ouvert. L'accumulation de pression à l'intérieur du récipient peut le faire exploser.
- Maintenez l'appareil propre. L'accumulation de graisse et l'ébullition et/ou le déversement d'aliments peuvent créer un risque d'incendie.
- Tournez les poignées des casseroles vers l'intérieur ou vers l'arrière de la table de cuisson, hors de la portée des personnes passant devant la table de cuisson et/ou hors de la portée des enfants. Ne tournez pas les poignées pour qu'elles se trouvent au-dessus des brûleurs.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne ramassez jamais une casserole en feu. Éteignez une casserole enflammée avec un couvercle ou une casserole plate. La graisse enflammée à l'extérieur de la casserole peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre polyvalent.
- Ne laissez jamais le(s) brûleur(s) supérieur(s) sans surveillance.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, les brûleurs supérieurs ou la grille supérieure, n'utilisez jamais un brûleur supérieur sans casserole en place. Les brûleurs supérieurs, en particulier le brûleur à haute intensité, ne doivent pas être utilisés à haute intensité pendant une période prolongée. Le réglage élevé ne doit être utilisé que pour démarrer la cuisson des aliments ou pour porter les liquides à ébullition, puis réduire la flamme à un réglage plus bas pour poursuivre la cuisson. Utilisez le réglage de la flamme basse pour garder les aliments au chaud. N'oubliez pas qu'une cuisinière à gaz chauffe plus rapidement qu'une cuisinière électrique. Par conséquent, essayez différents réglages jusqu'à ce que vous vous sentiez à l'aise pour cuisiner au gaz.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisson qui dépassent d'un pouce la grille (taille maximale de la casserole : 12 po de diamètre). Ne placez jamais d'ustensile de cuisson sur la grille de manière à ce qu'elle repose sur deux brûleurs supérieurs en fonctionnement. Cela provoquerait une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager la grille, le ou les brûleurs supérieurs et la table de cuisson.
- Vérifiez que l'alimentation en gaz est suffisante avant d'essayer d'allumer un brûleur supérieur. La présence d'air dans la conduite d'alimentation en gaz retarde considérablement l'allumage du brûleur, et un brûleur peut s'allumer de manière inattendue lorsque l'air dans la conduite est éliminé et remplacé par du gaz de pétrole liquéfié, cet allumage inattendu peut vous brûler. De l'air peut être introduit dans la conduite d'alimentation lorsque la bouteille de gaz du véhicule est remplacée, lors de l'entretien d'autres appareils à gaz, etc.
- NE TOUCHEZ PAS les brûleurs supérieurs, les grilles des brûleurs ou d'autres zones proches 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 les zones proches des brûleurs supérieurs avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Assurez-vous que les ustensiles que vous utilisez sont suffisamment grands pour contenir les aliments et éviter les débordements et les éclaboussures. Les éclaboussures ou les débordements importants laissés sur la table de cuisson peuvent s'enflammer et vous brûler.
- Assurez-vous que les ustensiles de cuisson en verre peuvent être utilisés en toute sécurité sur la table de cuisson. Seuls certains types d'ustensiles en verre peuvent être utilisés sur les brûleurs de surface ou supérieurs sans se briser en raison des changements soudains de température.
- La graisse est inflammable. Ne laissez jamais la graisse s'accumuler autour des brûleurs supérieurs ou sur la surface de la table de cuisson. Essayez immédiatement les débordements.
- Faites attention lorsque vous allumez un brûleur supérieur à la main. Si le brûleur s'allume de manière inattendue ou si votre main est proche du brûleur, vous risquez de vous brûler.
- NE laissez PAS tomber les casseroles sur la surface en porcelaine. Cela

pourrait provoquer des fissures ou des éclats sur la surface en porcelaine.

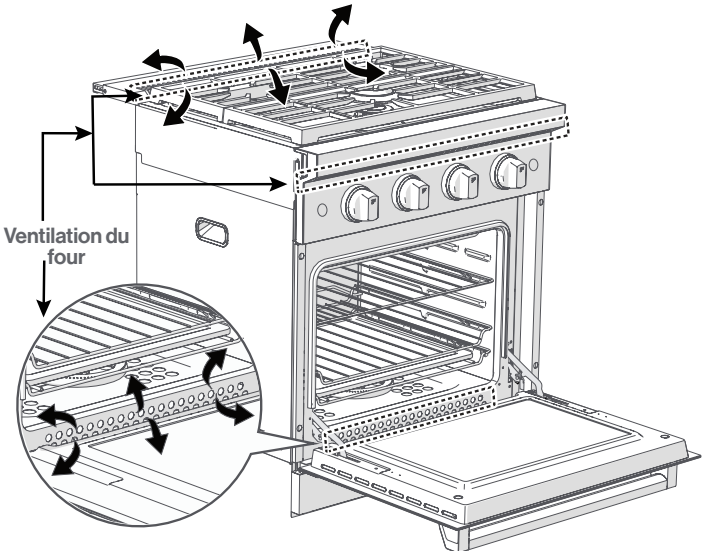
- NE laissez PAS un ustensile vide, ou un ustensile qui a bouilli à sec, sur un brûleur supérieur chaud. L'ustensile pourrait surchauffer et endommager l'ustensile ou l'appareil de cuisson.

Avertissements de sécurité pour le four

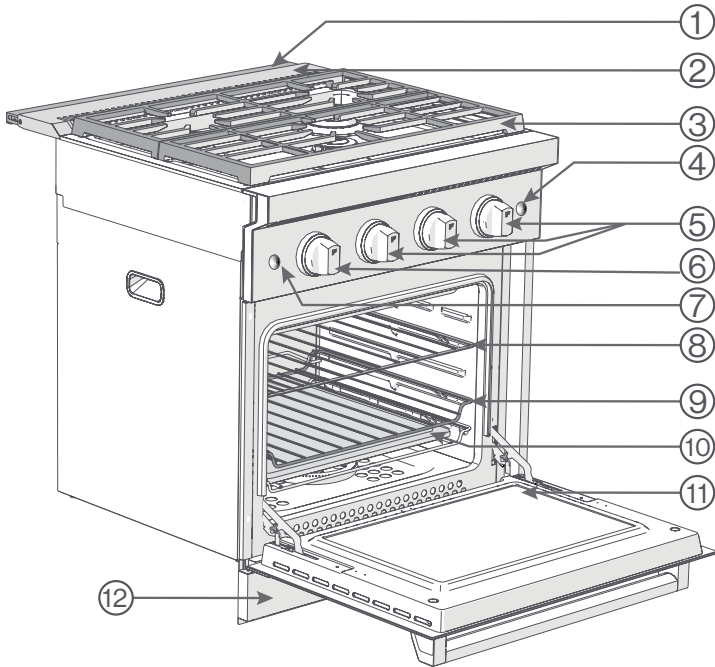
- NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUDS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec eux avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures - parmi ces surfaces figurent (identification des surfaces - par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces situées près de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four).
- NE touchez PAS la surface extérieure de la porte du four ou de l'évent du four lorsque le four est en cours d'utilisation. Ces zones peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir.
- NE couvrez PAS les orifices de ventilation de la grille de diffusion de la flamme (étagère au-dessus du brûleur du four). La circulation de l'air à l'intérieur du four sera interrompue et les temps de cuisson seront différents de la normale, les aliments risquent d'être brûlés ou insuffisamment cuits.
- N'utilisez PAS le four comme lieu de stockage.
- Si la veilleuse du four s'éteint après l'allumage initial ou en raison d'une

explosion accidentelle, éteignez le bouton du four et attendez cinq (5) minutes avant de tenter de rallumer le four.

- Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Faites attention en ouvrant la porte du four, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.
- Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.



APERÇU DU PRODUIT



Article	Description
①	Panneau décoratif arrière
②	Panneau de ventilation
③	Grilles des brûleurs
④	Voyant du bouton de commande de la table de cuisson
⑤	Bouton de commande de la table de cuisson (gauche, milieu et droite)
⑥	Bouton de commande du four
⑦	Voyant du four
⑧	Grille de four réglable - plate
⑨	Grille de four réglable - en forme de U
⑩	Plateau diffuseur
⑪	Porte du four
⑫	Panneau décoratif inférieur

INSTALLATION

AVERTISSEMENT

INCENDIE, EXPLOSION, BRÛLURES EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE

- L'appareil de cuisson doit être complètement séparé et/ou scellé d'autres dispositifs de déplacement ou de consommation d'air tels que, mais sans s'y limiter, les fours, les fours à micro-ondes, les séchoirs à linge, les ventilateurs de refroidissement et les portes ou tiroirs des armoires communes. Dans le cas contraire, l'alimentation en air de combustion de l'appareil sera affectée par la création d'un tirage négatif ou positif.
- Un TIRAGE NÉGATIF causé par des appareils en mouvement peut attirer la flamme du brûleur supérieur vers le bas ou vers la table de cuisson, ce qui peut endommager la table de cuisson, provoquer des brûlures, une explosion et/ou une accumulation de monoxyde de carbone.
- Un TIRAGE POSITIF peut souffler la flamme du brûleur supérieur pendant l'utilisation et entraîner une explosion et/ou un risque d'incendie et/ou des blessures aux occupants du véhicule.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil dans des conditions de vent excessives, car cela pourrait provoquer un tirage négatif ou positif.

AVERTISSEMENT

L'installation de cet appareil doit être effectuée conformément aux instructions écrites fournies dans ce manuel. Aucun agent, représentant ou employé de Furrion ou d'autres personnes n'a le pouvoir de changer, modifier ou renoncer à toute disposition des instructions contenues dans ce manuel.

REMARQUE : S'assurer que le comptoir, les matériaux environnants et les agents de liaison ont une cote de température d'au moins 203 °F (95 °C). L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, se référer à la dernière édition de :

Aux États-Unis :

- a. Norme pour les véhicules récréatifs NFPA 1192.
- b. National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54.

Au Canada, l'installation doit être conforme à :

- a. La norme CAN/CSA Z-240.4.2-08, Exigences d'installation des appareils et équipements au propane dans les véhicules récréatifs.
- b. Tous les codes et règlements locaux applicables.

Contenu de la boîte

Assurez-vous que tous les éléments suivants sont inclus dans l'emballage. Si un élément est endommagé ou manquant, contactez votre revendeur.

- Cuisinière à gaz à 3 brûleurs 24" Furrion Chef Collection RV x 1
- Grille de la table de cuisson x 2
- Grille de four réglable - plate x 1
- Grille de four réglable - en forme de U x 1
- Plateau diffuseur x 1
- Panneau décoratif arrière x 1
- Panneau d'aération x 1
- Panneau décoratif inférieur x 1
- Manuel de l'utilisateur x 1
- Manuel de garantie x 1

Instructions de découpe des armoires

Pour le bon fonctionnement de votre appareil de cuisson, les armoires doivent être correctement construites et d'équerre par rapport au comptoir et à la face de l'armoire.

Pour le bon fonctionnement de ces appareils, l'armoire doit être de niveau et le bas de la cuisinière doit être soutenu.

REMARQUE : Lors de la planification de l'emplacement, tenez compte des rideaux ou autres matériaux combustibles installés autour de l'appareil afin de ne pas créer un risque d'incendie. La découpe de l'armoire doit être située en respectant le dégagement minimum par rapport aux matériaux combustibles. (Fig. 1)

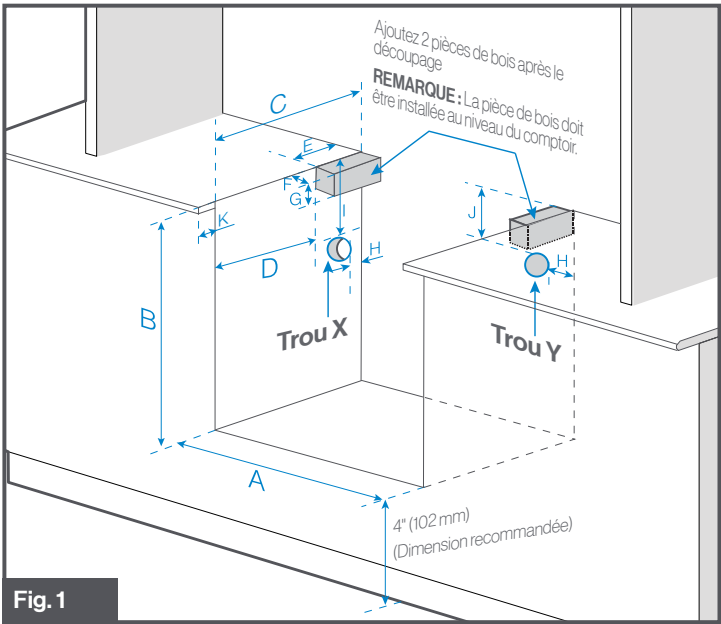


Fig. 1

A	B	C	D	E	F	G
23½"-23¾ po (597-600 mm)	24¾ po (619 mm)	22-23½ po (559-597 mm)	19⅞ po (485 mm)	C-D	1 po (25,4 mm)	2 po (50,8 mm)
H	I	J	K	Trou X	Trou Y	
4⅞ po 110 mm	Min. 9 po (228 mm) Max. 10⅞ po (278 mm)	7⅞ po (180 mm)	Max. 1 po (25,4 mm)	Ø2 po (50 mm) Pour la découpe de la conduite de gaz	Ø2 po (50 mm) Pour la découpe du cordon électrique	

La distance minimale recommandée entre le plancher et le bas de l'ouverture de la découpe est de 4" (101 mm).

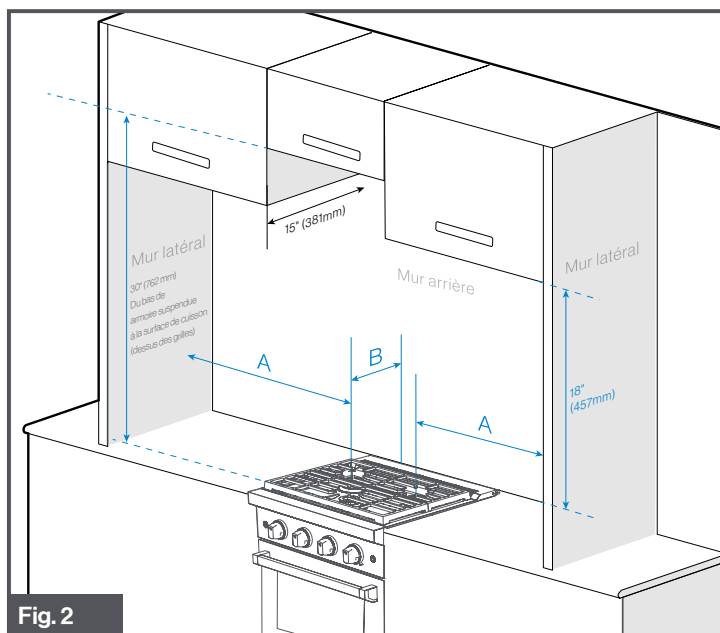


Fig. 2

La ou les distances horizontales minimales entre les côtés et l'arrière de l'appareil et les murs combustibles verticaux adjacents s'étendant au-dessus du panneau supérieur : (Fig. 2)

Article	Dimension
A	9 $\frac{1}{16}$ po Min. (234 mm Min.)
B	9 $\frac{1}{16}$ po Min. (246 mm Min.)

REMARQUE : Ces distances doivent être calculées à partir du centre du brûleur de l'appareil.

Installation du four

REMARQUE : Lorsque l'armoire a été préparée selon les dimensions indiquées ci-dessus (Fig. 1 et Fig. 2) et que la conduite de gaz est en place.

Retirez le four de son emballage et glissez-le aux $\frac{3}{4}$ dans l'ouverture de l'armoire. (Fig. 3)

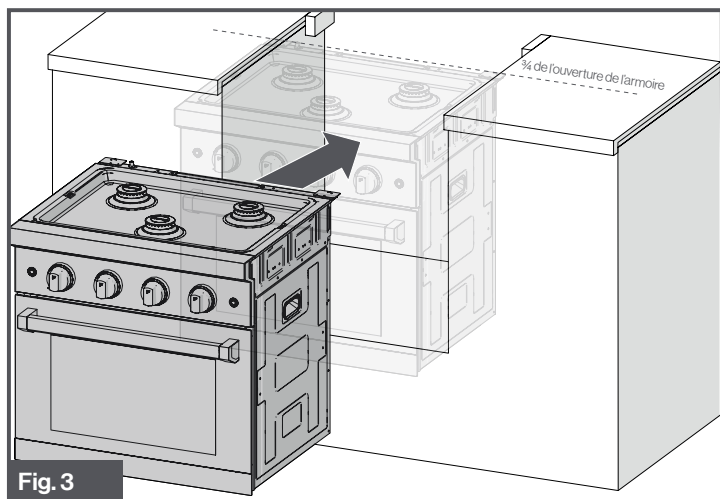


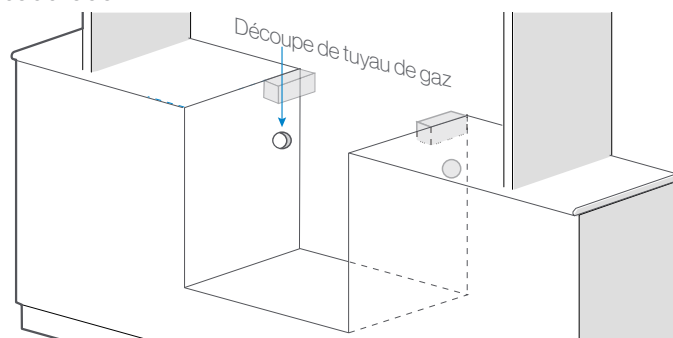
Fig. 3

Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Le tuyau d'alimentation en gaz doit être installé à l'écart des couteaux qui entrent en contact avec les conduites de gaz ou les coupent.

Raccordez une ligne d'alimentation en propane avec un raccord femelle évasé de $\frac{3}{8}$ » au four à gaz dans le coin arrière supérieur gauche de l'armoire, comme indiqué ci-dessous. Serrez le raccord de la conduite de gaz au four à gaz à l'aide d'une clé.



IMPORTANT : Laissez un espace suffisant autour du tuyau d'alimentation en gaz en cas de pliage ou de dommage pendant l'installation. Assurez-vous que le tuyau d'alimentation en gaz ne peut pas entrer en contact avec des pièces mobiles après son installation. Assurez-vous que toutes les ouvertures dans l'armoire autour de la conduite de gaz sont scellées au moment de l'installation.

Vérifiez que le raccordement est étanche

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité des raccords de tuyaux à l'aide d'une solution de détection des fuites de gaz. N'utilisez jamais de flamme.

REMARQUE : Laissez le tuyau se déplier et s'étendre naturellement. Ne pliez pas le tuyau, ne le placez pas contre le panneau arrière ou le canal de ventilation de l'appareil. (Fig. 4)

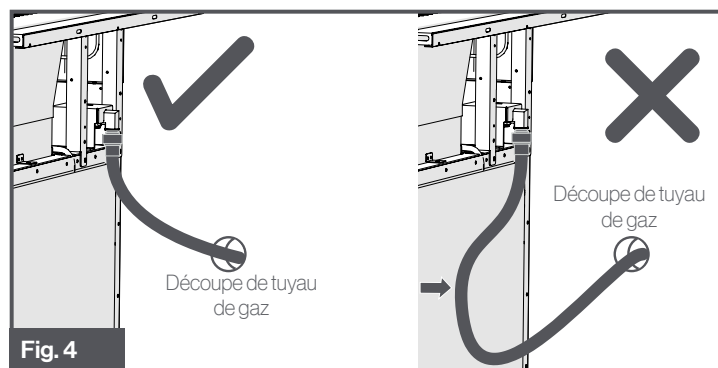


Fig. 4

Contrôle d'étanchéité

Le test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

INCENDIE OU EXPLOSION

- Éteignez toutes les flammes nues.
- Ne testez JAMAIS les fuites lorsque vous fumez. N'utilisez jamais de flamme.
- N'utilisez pas l'appareil tant que le raccordement n'a pas été testé et ne présente pas de fuite.
- Test de pression/fuite en utilisant une pression de 11-13.8 WC.

⚠ AVERTISSEMENT

- Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et entraîner une situation dangereuse. Effectuez toujours un test d'étanchéité pour détecter d'éventuelles fuites conformément aux instructions du fabricant après l'installation et avant toute opération.
- Les fuites de gaz peuvent ne pas être détectées uniquement par l'odeur. Les fournisseurs de gaz vous recommandent d'acheter et d'installer un détecteur de gaz homologué UL.

⚠ AVERTISSEMENT

- NE PAS utiliser d'allumettes, de bougies ou d'autres sources d'inflammation lors de la vérification des fuites de gaz.
- Ne fumez pas pendant le test de fuite.
- Ne testez jamais les fuites avec une flamme nue.

Veuillez suivre les étapes ci-dessous pour effectuer le test d'étanchéité de l'appareil :

1. Éteignez toutes les flammes nues.
2. Fermez le robinet d'alimentation en gaz et les boutons de commande.
3. Préparez une solution savonneuse en mélangeant à parts égales du détergent doux ou du savon liquide et de l'eau.
4. Pulvérisez la solution savonneuse sur tous les raccords et tuyaux de gaz de l'appareil.
5. Ouvrez la vanne d'alimentation en gaz et vérifiez l'absence de bulles dans tous les raccords de gaz :
 - Si aucune bulle n'apparaît, il n'y a pas de fuite de gaz dans l'appareil.
 - Si des bulles apparaissent, là où il y a des bulles, il y a un point de fuite.
6. Si une fuite de gaz est détectée, resserrez le raccord et répétez les étapes ci-dessus. Si la fuite se situe sur le raccord de la conduite d'alimentation en gaz, remplacez la conduite d'alimentation en gaz et répétez les étapes ci-dessus.

REMARQUE : Il est également recommandé d'effectuer un test d'étanchéité au moins une fois par an, que la bouteille d'alimentation en gaz propane ait été débranchée ou non.

Vérification de la pression

1. Éteignez toutes les flammes nues.
2. Fermez le robinet d'alimentation en gaz et les boutons de commande.
3. Retirez le panneau de décoration de l'évent arrière si ce dernier a été installé.
(**REMARQUE :** Voir la section Installation du panneau décoratif arrière pour connaître l'emplacement des vis).
4. Retirez la vis avec le joint d'étanchéité de l'orifice de test de pression de la cuisinière. (Fig. 5)

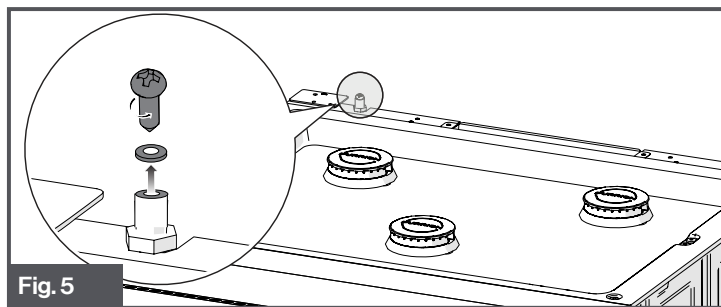


Fig. 5

5. À l'aide du tube en caoutchouc de l'appareil de mesure de la pression, faites glisser le tube en caoutchouc vers le bas sur l'orifice de test de la pression du gaz. Le tube en caoutchouc doit sceller autour de l'orifice de test de pression de la cuisinière.
6. Ouvrez le gaz de pétrole liquéfié à l'appareil.
7. L'appareil de mesure de la pression devrait mesurer entre 10 » WC et 13,8 » WC. (Fig. 6)

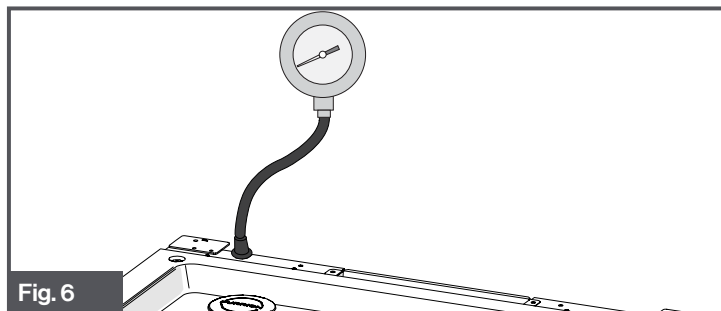


Fig. 6

8. Notez la lecture de la pression sur le manomètre et attendez 5 minutes. Vérifiez à nouveau si la lecture du manomètre a diminué. Si la lecture de la jauge a diminué, il y a une fuite potentielle. Veuillez vérifier les différents raccords de gaz à l'aide du test de bulles. Si la fuite ne peut être trouvée, consultez un professionnel et assurez-vous que l'arrivée de gaz à l'appareil est coupée.
9. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
10. Retirez le tube en caoutchouc de l'appareil de mesure de contrôle de la pression.
11. Remplacez la vis par le joint de l'étape 2. Avant de remplacer la vis, inspectez le joint d'étanchéité en caoutchouc pour détecter tout signe de dommage. Remplacez le joint s'il est endommagé.
12. Serrez la vis à 1,3 Nm à 1,7 Nm.

REMARQUE : Assurez-vous que le produit est soumis à un contrôle d'étanchéité au gaz après le test de vérification de la pression en testant également la vis de l'orifice de vérification de la pression. Si des fuites sont détectées autour de la vis et du joint de l'orifice de contrôle de pression, un nouveau peut être acheté. Appelez le service d'assistance Furion pour obtenir un remplacement.

Raccordement électrique

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DU PRODUIT

- Connectez uniquement à un service 12V DC.
- Connectez uniquement à un circuit protégé avec un fusible de 15 ampères maximum.
- NE PAS faire chauffer la cuisinière à moins que le système d'allumage électronique n'ait été déconnecté.

- L'alimentation électrique de ce four est de 12V. Connectez les composants ci-dessous séparément. (Voir le schéma de câblage)

REMARQUE : Veillez à connecter les fils en respectant la polarité. Le rouge est le « + » et le noir le « - ».

- **Alimentation 12V pour :** L'allumeur, la lumière du four, le ventilateur de refroidissement, la minuterie électronique et l'affichage, la commande du thermostat à 140°F (60°C).
 - Faites passer le câble par la découpe du cordon électrique située dans le coin supérieur arrière droit de l'armoire, utilisez un fusible de 15 A à la source d'alimentation pour la protection.
 - La plaque signalétique est située sur le cadre de la cavité (près de la porte) du four, consultez l'étiquette pour connaître les caractéristiques techniques.

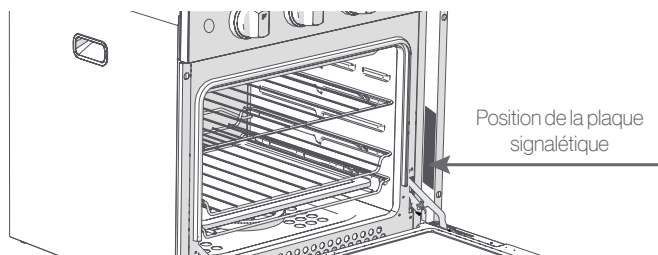
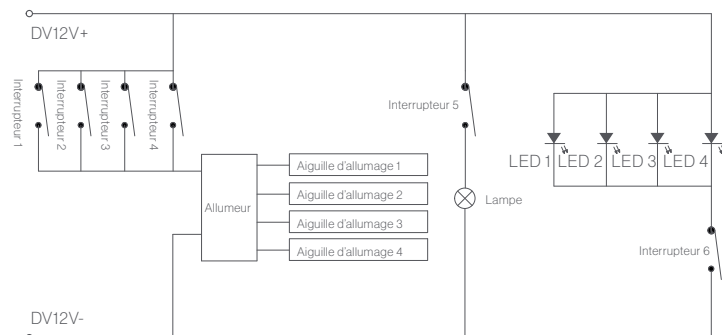


Schéma de câblage



Installation du four (suite)

13. Après avoir fixé la conduite de gaz et le raccordement électrique, finissez de glisser la cuisinière dans l'ouverture du meuble.
14. Vérifiez que le four est de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière.
15. Ouvrez la porte du four et fixez le four en place à l'aide de quatre vis (non fournies). (Fig. 7)
16. Fixez solidement l'arrière du four sur la pièce de bois préinstallée (Fig. 1) à l'aide de deux vis (non fournies). (Fig. 7)

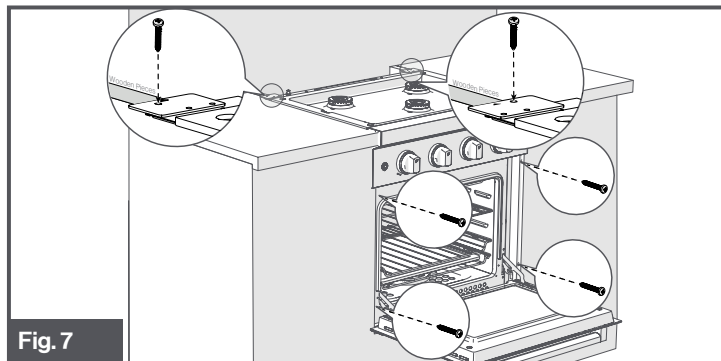


Fig. 7

Installation du panneau décoratif arrière

Alignez les flèches du panneau décoratif arrière avec les flèches des pattes de fixation arrière de la cuisinière et poussez-le contre le mur derrière la cuisinière. Utilisez 2 vis (non fournies) et fixez-les à la pièce de bois préinstallée de la Fig. 1.

REMARQUE : Avant de fixer les vis, alignez les deux flèches, l'une sur la languette de la gamme arrière, l'autre sur la languette du panneau décoratif. (Fig. 8)

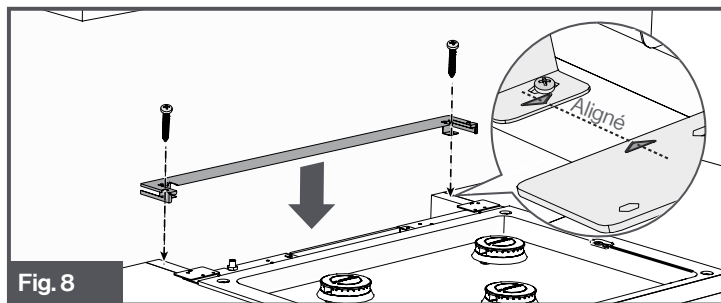


Fig. 8

Installation de la ventilation

1. Desserrez les 4 vis à l'arrière de la table de cuisson et laissez un espace de 3 à 4 mm. (Fig. 9)

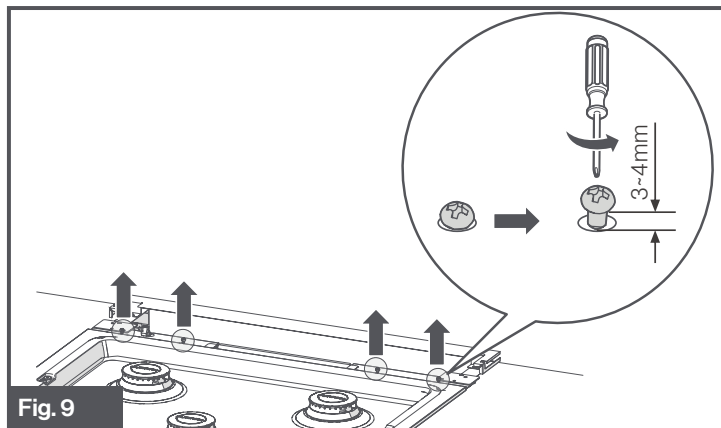


Fig. 9

2. Alignez les 2 guides en plastique situés de chaque côté du couvercle de ventilation et insérez-les dans la rainure du panneau décoratif arrière. (Fig. 10)
3. Placez le panneau d'aération sur le panneau décoratif arrière avec les ÉVENTAUX vers l'avant. Faites glisser le panneau d'aération le long de la rainure vers le mur jusqu'à ce qu'il se trouve directement derrière la table de cuisson. (Fig. 10)
4. Les fentes de montage glisseront sous les 4 têtes de vis lorsque le panneau d'aération sera correctement positionné. Serrez ensuite les quatre vis pour fixer le panneau d'aération à la table de cuisson. (Fig. 10)

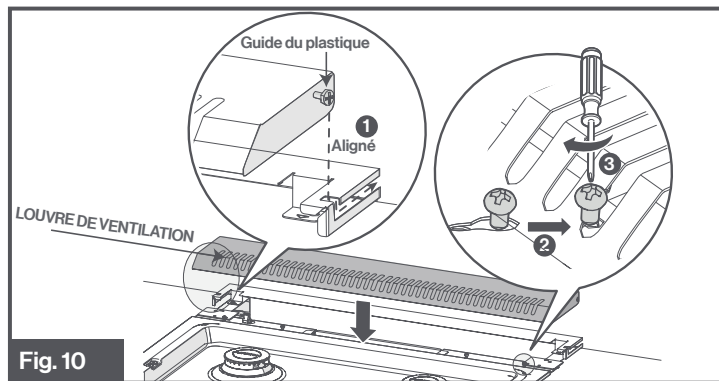


Fig. 10

Installation de la grille

Alignez les broches de la grille avec les trous de la table de cuisson. (Fig. 11)

REMARQUE : Veillez à insérer chaque goupille de grille de brûleur dans le bon trou. Après l'installation, assurez-vous que la surface de la grille du brûleur est plate et stable et que le brûleur est correctement aligné avec l'ouverture de la grille.

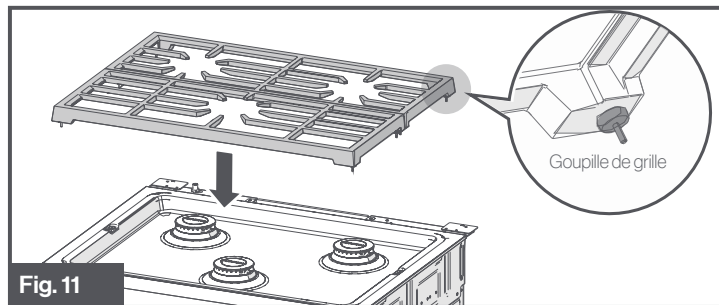


Fig. 11

Installation du panneau décoratif avant

1. Alignez le bouchon en caoutchouc dans le fond de la cuisinière pour fixer le panneau décoratif avant. (Fig. 12)
2. Fixez le panneau avant et utilisez 2 vis (non fournies) sur l'avant de la cuisinière. (Fig. 12)

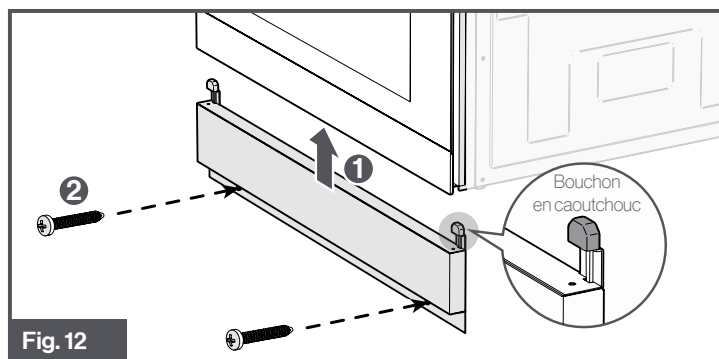
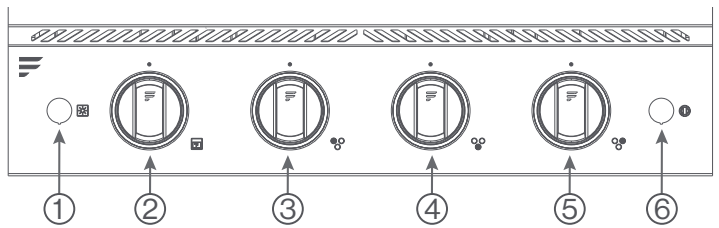


Fig. 12

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT

Veillez à ce que vos bras et votre visage ne se trouvent pas directement au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous utilisez l'appareil.



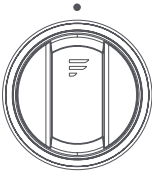
Article	Icône	Description
①		Voyant du four
②		Bouton de commande du four
③		Bouton de commande gauche de la table de cuisson
④		Bouton de commande central de la table de cuisson
⑤		Bouton de commande droit de la table de cuisson
⑥		Voyant du bouton de commande de la table de cuisson

Instructions d'éclairage

REMARQUE : Cette cuisinière est équipée d'un dispositif de détection de flamme sur chaque brûleur de la table de cuisson et sur le brûleur du four. Pendant le processus d'allumage, veillez à maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes pour chauffer le thermocouple. S'il n'est pas maintenu enfoncé suffisamment longtemps, le dispositif de détection de flamme arrêtera l'arrivée du gaz au brûleur.

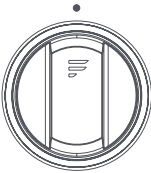
Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

- Avant d'allumer, remettez les boutons de commande du gaz en **POSITION** d'arrêt.
- Vérifiez que le robinet d'arrivée de gaz principal est **OUVERT**.
- Poussez et tournez le bouton de commande du gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le brûleur s'allume. (Vous entendrez un cliquetis lorsque le bouton est enfoncé).
- Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez le bouton de commande du gaz, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
- Une fois la flamme du brûleur allumée, maintenez le bouton de commande de la table de cuisson enfoncé pendant 5 à 10 secondes, puis relâchez le bouton et vérifiez que le brûleur de la table de cuisson reste allumé. Répétez les étapes ci-dessus si la flamme du brûleur de la table de cuisson s'éteint après avoir relâché le bouton de commande.
- Une fois la flamme du brûleur de la table de cuisson allumée et le bouton de commande relâché, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage souhaité de la flamme du brûleur.
- Vérifiez visuellement que le brûleur de la table de cuisson s'est allumé une fois que le bouton de commande a été réglé sur le paramètre souhaité. La flamme du brûleur devrait s'allumer en quelques secondes.
- Pour éteindre le brûleur de la table de cuisson, tournez le bouton de la table de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt.



Utilisation du four

- Avant d'allumer, remettez les boutons de commande du gaz en **POSITION** d'arrêt.
- Vérifiez que le robinet d'arrivée de gaz principal est **OUVERT**.
- Maintenez la porte du four en position ouverte pendant toute la durée du processus d'allumage pour voir la veilleuse et vérifier que le brûleur du four est allumé.
- Poussez et tournez le bouton de réglage du gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. (Vous entendrez un cliquetis lorsque le bouton est enfoncé).
- Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez le bouton de commande du gaz, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
- Une fois la veilleuse allumée, maintenez le bouton de commande du four enfoncé pendant 5 à 10 secondes, puis relâchez le bouton et vérifiez que la veilleuse reste allumée. Répétez les étapes ci-dessus si la flamme de la veilleuse s'éteint après avoir relâché le bouton. (Laissez la porte du four ouverte pendant cette opération).
- Une fois la veilleuse allumée et le bouton de commande relâché, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage de la température souhaitée.
- Vérifiez visuellement que le brûleur du four s'est allumé une fois que le bouton de commande a été réglé sur la température souhaitée. La flamme du brûleur devrait s'allumer en quelques secondes.
- Après avoir vérifié que le brûleur s'est allumé, veuillez fermer la porte du four pour poursuivre le processus de préchauffage.
- Pour éteindre le brûleur du four, tournez le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt. Assurez-vous que la flamme du brûleur et la flamme de la veilleuse se sont éteintes.



Si le brûleur ne s'allume pas

Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position **OFF**. Attendez au moins 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si l'allumage ne se produit toujours pas, utilisez un briquet à gaz ou une allumette pour allumer le brûleur. Reportez-vous à la section « **Allumage manuel** ».

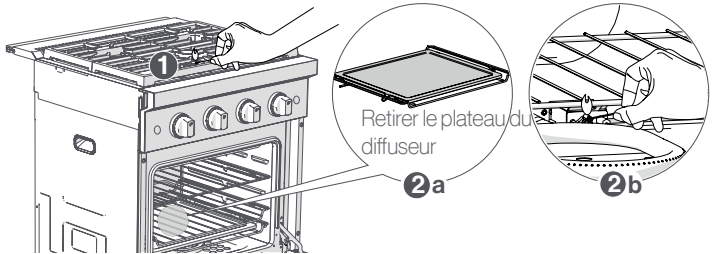
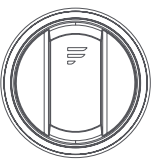
Allumage manuel

AVERTISSEMENT

Faites attention lorsque vous allumez les brûleurs à la main. Si un brûleur s'allume de manière inattendue ou si votre main est trop proche du brûleur, vous risquez de vous brûler.

En cas d'échec de l'allumage du brûleur avec l'allumage standard, vous pouvez allumer le brûleur manuellement en suivant les étapes ci-dessous :

- Enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position.
- Placez immédiatement une longue allumette en bois enflammée ou un briquet à gaz près du brûleur de la table de cuisson **①** **②a** et **②b** à la lumière.
- Une fois que la flamme du brûleur ou le cadre de la veilleuse est allumé, continuez à maintenir le bouton de commande enfoncé pendant 5 à 10 secondes, puis relâchez le bouton et vérifiez que le cadre reste allumé. Répétez les étapes ci-dessus si la flamme s'éteint après avoir relâché le bouton de commande.
- Répétez les étapes 1 à 3 pour allumer le ou les autres brûleurs selon les besoins.
- Tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la flamme au niveau souhaité.



Si la flamme s'éteint

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE

Si la flamme s'éteint accidentellement, le gaz s'échappe. Ne laissez jamais le brûleur à gaz sans surveillance pendant son fonctionnement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de courants d'air pouvant affecter la flamme du brûleur.

Cet appareil est équipé d'un détecteur de flamme et le débit de gaz doit s'arrêter. Soyez toujours prudent et vérifiez l'absence de fuite de gaz avant d'allumer les brûleurs.

Tournez immédiatement le bouton de commande en position **OFF**. Attendez au moins 5 minutes et rallumez le brûleur.

Instructions pour le transport

1. Assurez-vous que les boutons de commande de la table de cuisson et du four sont en position OFF.
2. Assurez-vous que l'alimentation principale en gaz est coupée au niveau des réservoirs de GPL.

La flamme du brûleur

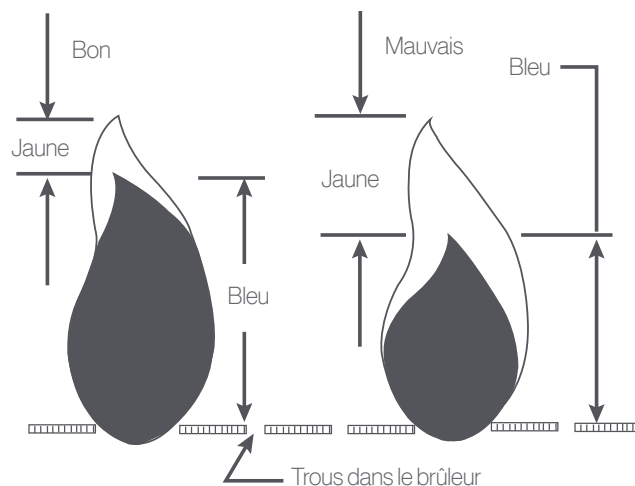
La flamme doit ressembler à la bonne flamme illustrée dans le diagramme de droite.

CONSEILS DE CUISSON

Le four offre un large éventail de possibilités qui vous permettent de cuire tout type d'aliments de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à tirer le meilleur parti de cet appareil de cuisson polyvalent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont éteints et que l'appareil est froid avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que toutes les surfaces de l'appareil, les grilles des brûleurs et les brûleurs sont refroidis avant de les nettoyer ou de les démonter.
- N'utilisez PAS d'eau de Javel ou de produits antirouille sur la table de cuisson ou les grilles des brûleurs.
- N'obstruez PAS la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
- Gardez la zone de l'appareil exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'utilisez jamais de brosse métallique ou d'objet métallique pour nettoyer les orifices des brûleurs. La brosse pourrait « perdre » des poils qui pourraient se loger dans l'orifice ou les ports du brûleur et provoquer un incendie ou une explosion.
- Nettoyez toutes les surfaces dès que possible après des ébullitions ou des débordements.
- Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les grilles des brûleurs, les surfaces de cuisson, les surfaces peintes, les surfaces en porcelaine, les surfaces en acier inoxydable et les éléments en plastique de votre cuisinière ou de votre table de cuisson. N'utilisez pas de nettoyeurs à base de sable ou d'acide. N'utilisez pas de nettoyeurs à base d'ammoniac. Les nettoyeurs de ce type sont corrosifs et pourraient endommager les composants de la cuisinière.
- N'utilisez PAS de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs acides tels que l'eau de Javel sur votre table de cuisson ou vos grilles. Ils endommageraient votre cuisinière ou votre table de cuisson. Utilisez uniquement des tampons à récurer en plastique non abrasif.
- NE laissez PAS d'aliments contenant des acides (tels que des citrons, du jus de tomate ou du vinaigre) sur la porcelaine ou les surfaces peintes.



Une bonne flamme doit être bleue avec une pointe jaune. Certaines pointes jaunes sur des flammes d'une longueur maximale de 1 pouce 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 obstrué ou qu'il ne soit pas correctement positionné sur les orifices.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

Les acides peuvent enlever la finition brillante. Essuyez les éclaboussures d'œufs lorsque la table de cuisson est froide.

- NE LAVEZ PAS les surfaces en porcelaine chaudes. Laissez ces zones refroidir avant de les nettoyer. Vous pourriez vous brûler ou la porcelaine pourrait se fissurer.
- Des piqûres et une décoloration se produiront si les déversements restent pendant un certain temps sur l'acier inoxydable.
- NE laissez PAS les débordements sur les chapeaux des brûleurs. Les chapeaux pourraient être tachés de façon permanente.
- Lorsque vous nettoyez autour des brûleurs, faites attention à ne pas endommager l'électrode (si elle en est équipée). Si une éponge ou un chiffon accroche l'électrode métallique de l'allumeur, cela pourrait l'endommager ou la casser. Si cela se produit, le brûleur ne s'allumera pas.

Comment maintenir votre four en bon état

Avant de nettoyer votre four ou de procéder à son entretien, débranchez-le de l'alimentation électrique.

Pour prolonger la durée de vie de votre four, il faut le nettoyer fréquemment. Gardez à l'esprit ce qui suit :

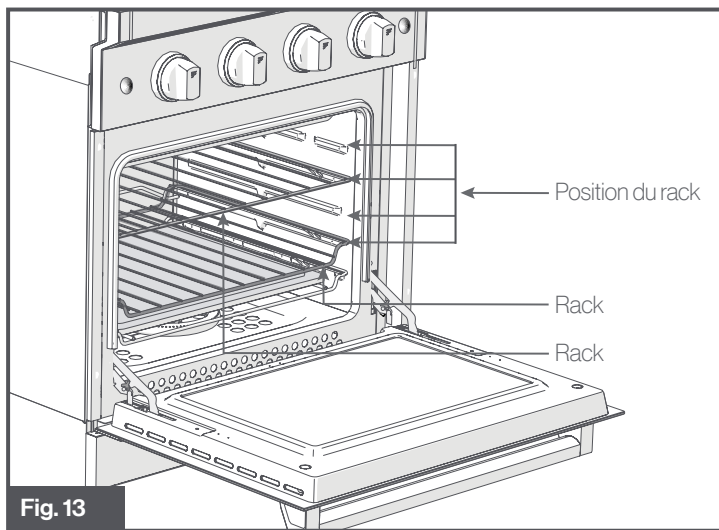
- N'utilisez pas d'équipement à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les parties émaillées ou en acier inoxydable doivent être lavées à l'eau tiède sans utiliser de poudres abrasives ou de substances corrosives qui pourraient les abîmer. L'acier inoxydable peut être taché. Si ces taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux disponibles dans le commerce. Après le nettoyage, il est conseillé de rincer abondamment et de sécher.

- L'intérieur du four doit être nettoyé de préférence après utilisation, lorsqu'il est encore chaud, avec de l'eau chaude et du savon; le savon doit être rincé et l'intérieur doit être séché à fond. Évitez d'utiliser des détergents abrasifs (par exemple des poudres de nettoyage, etc.) et des éponges abrasives pour la vaisselle ou des acides (par exemple du détartrant, etc.), car ils pourraient endommager l'émail. Si les taches de graisse et la saleté sont particulièrement difficiles à éliminer, utilisez un produit spécial pour le nettoyage du four en suivant les instructions fournies sur l'emballage.
- Si vous utilisez votre four pendant une période prolongée, de la condensation peut se former. Séchez-le à l'aide d'un chiffon doux.
- L'ouverture du four est entourée d'un joint en caoutchouc qui garantit son bon fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ce joint. Si nécessaire, nettoyez-le et évitez d'utiliser des produits ou des objets abrasifs pour le faire. S'il est endommagé, adressez-vous au service après-vente le plus proche. Nous vous recommandons d'éviter d'utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé.
- Ne recouvrez jamais la sole du four d'une feuille d'aluminium, car l'accumulation de chaleur qui en résulterait pourrait compromettre la cuisson et même endommager l'émail.
- Nettoyez la porte vitrée avec des produits non abrasifs ou des éponges et séchez-la avec un chiffon doux.

Guide des grilles du four

La grille du four est dotée d'un système de verrouillage anti-basculement.

- Pour retirer la grille, poussez-la à fond vers l'intérieur, puis déclipsez les languettes arrière du canal de verrouillage en poussant vers le haut et en tirant la grille vers l'avant.
- Pour insérer la grille du four, placez-la juste au-dessus de l'emplacement souhaité. La grille doit glisser vers l'arrière et s'abaisser une fois qu'elle est complètement insérée. Pour verrouiller la grille en position, tirez légèrement la grille vers l'avant, puis poussez-la pour verrouiller la partie avant de la grille. (Fig. 13)

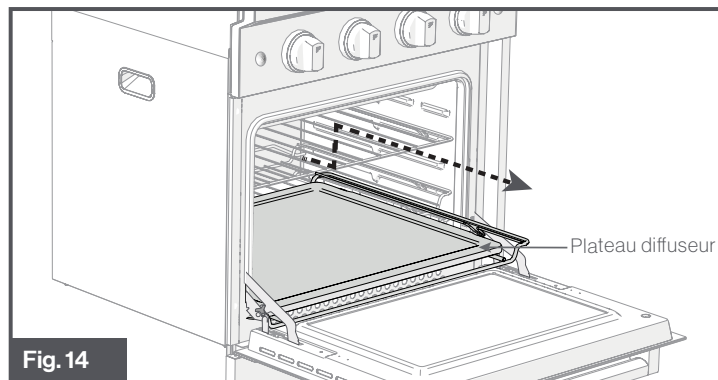


Guide du plateau de diffusion

Le plateau du diffuseur est amovible pour le nettoyage. Il est équipé d'un dispositif de verrouillage anti-basculement.

- **Pour retirer le plateau du diffuseur** - Tirez le plateau du diffuseur vers l'extérieur jusqu'à ce que la languette arrière et la languette avant du système de verrouillage soient alignées avec les 2 ouvertures du rail en relief. Déclipsez ensuite ces languettes en les poussant vers le haut et en les faisant glisser vers l'avant.
- Pour insérer le **plateau diffuseur**, placez-le juste au-dessus de la position la plus basse. Le **plateau diffuseur** doit glisser vers l'arrière et s'abaisser une fois qu'il sera complètement enfoncé. (Fig. 14)

REMARQUE : Le plateau de diffusion ne peut être utilisé et placé que dans la position la plus basse pour un fonctionnement correct. Veillez à ce qu'il soit bien à plat lorsque vous le remontez après le nettoyage.



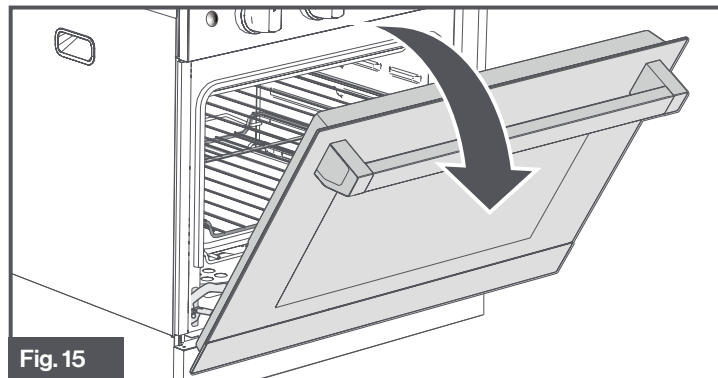
Retrait de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

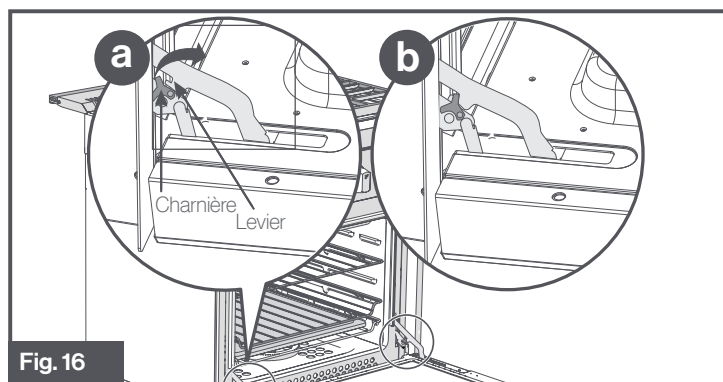
Lors de la dépose de la porte :

- Ne placez pas de poids excessif sur une porte de four ouverte et ne vous tenez pas debout sur une porte de four ouverte, car, dans certains cas, cela pourrait faire basculer la cuisinière, casser ou endommager la porte au point de rendre l'utilisation de la cuisinière dangereuse ou de causer des blessures graves à l'utilisateur.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, laissez la vapeur et l'air chaud s'échapper avant de mettre la main dans le four pour vérifier, ajouter ou retirer des aliments.
- Assurez-vous que le four est refroidi et éteint avant de retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décharge électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. La façade de la porte est en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter de la casser.
- Saisissez uniquement les côtés gauche et droit de la porte du four. Ne saisissez pas la poignée, car elle pourrait se balancer dans votre main et causer des dommages ou des blessures.
- Si vous ne saisissez pas la porte du four fermement et correctement, vous risquez de vous blesser ou d'endommager le produit.
- Pour éviter que le support de la charnière ne se referme en claquant, assurez-vous que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte (Fig. 15a). Ne forcez pas non plus la porte pour l'ouvrir ou la fermer : la charnière pourrait être endommagée et des blessures pourraient en résulter.

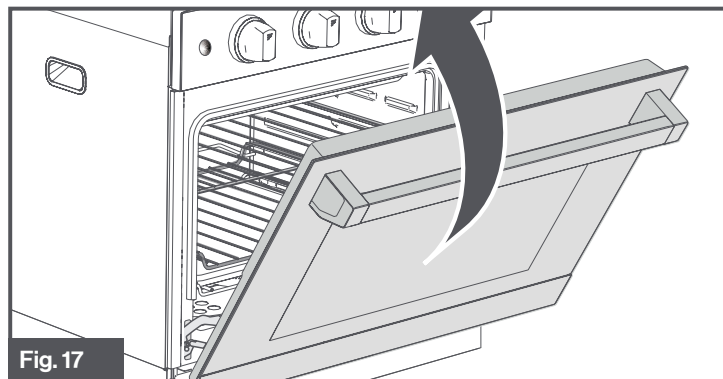
1. Veillez à lire l'**AVERTISSEMENT** ci-dessus avant de tenter de retirer la porte du four.
2. Ouvrez la porte au maximum. (Fig. 15)



- Faites tourner la charnière (une de chaque côté) vers vous pour boucler le levier. (Fig. 16)



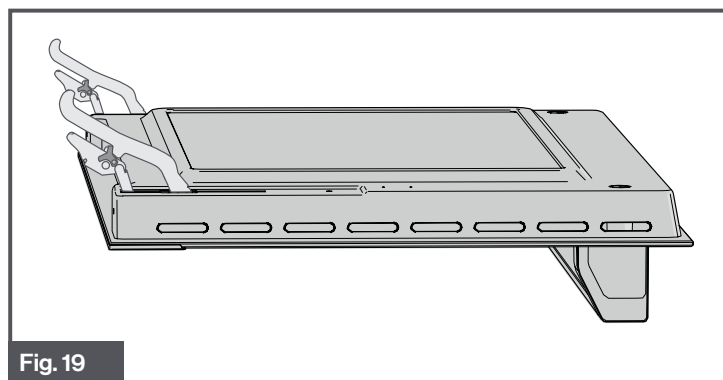
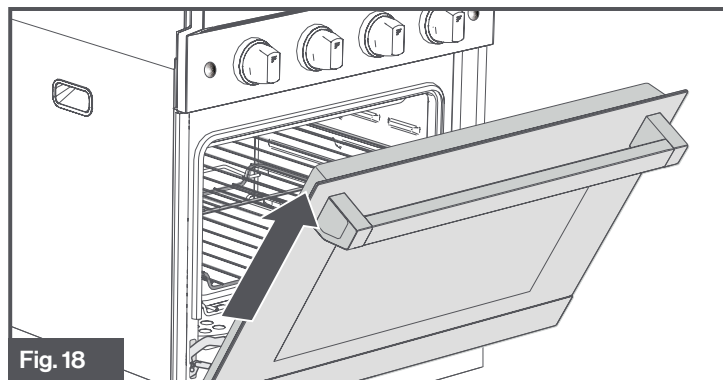
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête. (Fig. 17)



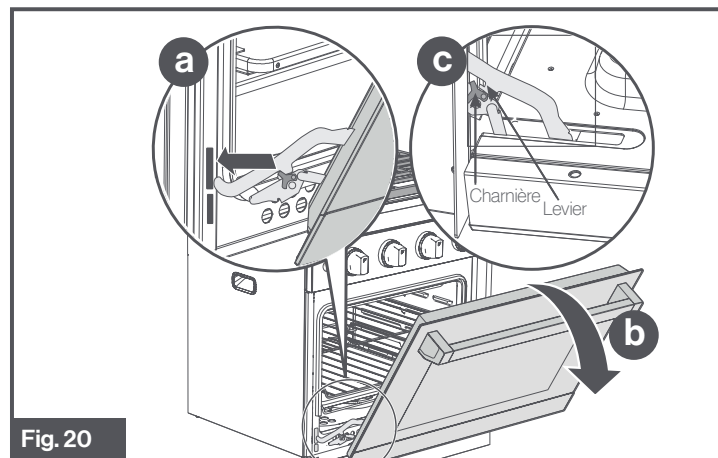
- En tenant fermement la porte des côtés gauche et droit avec les deux mains, tirez la porte tout droit hors des fentes des charnières. (Fig. 18 et Fig. 19)

⚠ AVERTISSEMENT

Tenez bien, la porte est lourde.

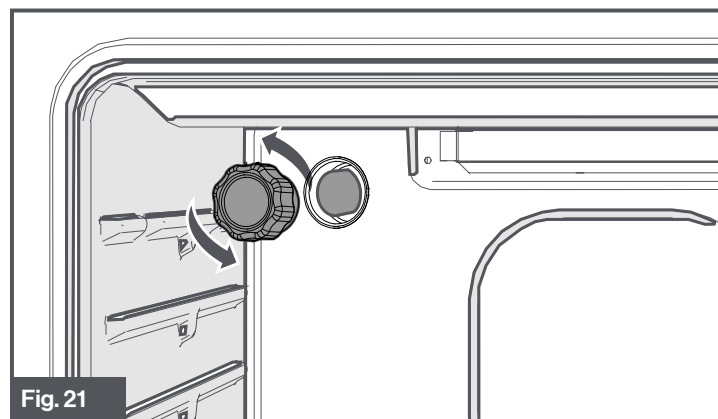


- Placez la porte sur un endroit plat et protégé afin de ne pas endommager la porte en verre.
- Procédez comme suit pour remettre la porte du four en place (Fig. 20) :
 - Insérez la charnière dans la fente supérieure comme indiqué sur la Fig. 20 **a**
 - Ouvrez la porte au maximum comme indiqué sur la figure 20 **b** comme indiqué sur la figure 20. Assurez-vous que la boucle de la charnière s'est libérée du levier comme indiqué sur la Fig. 20 **c**.



Remplacement de la lampe du four

- Débranchez le four de l'alimentation électrique par le réseau ou le fusible.
- Assurez-vous que le four a refroidi avant de procéder à l'entretien de l'éclairage du four.
- Retirez le couvercle en verre du support de lampe. (Fig. 21)



- Retirez la lampe et remplacez-la par une lampe résistante aux hautes températures (572oF) ayant les caractéristiques suivantes :
 - Tension : 12V
 - Puissance : 20W
 - Type : G4 G4
 - Type de lampe : Halogène
- Remettez le couvercle en verre en place.
- Rebranchez l'alimentation du four.

Pour commander à nouveau l'ampoule de remplacement de l'éclairage du four Furion, veuillez appeler le service après-vente Furion pour obtenir de l'aide.

Remplacement du voyant du bouton de commande

- 1. Débranchez le four de l'alimentation électrique au moyen de l'interrupteur utilisé pour connecter l'appareil au réseau électrique ou du fusible. Saisissez et tirez sur le bouton de commande dont le voyant lumineux est cassé. (Fig. 22 **a**)
- 2. Retirez les deux vis qui maintiennent le guide de lumière DEL à l'aide d'un tournevis Phillips. (Fig. 22 **b**)
- 3. Retirez l'assemblage de la DEL après avoir déconnecté le fil de la base de la carte PCB de la DEL. (Fig. 22 **c**)

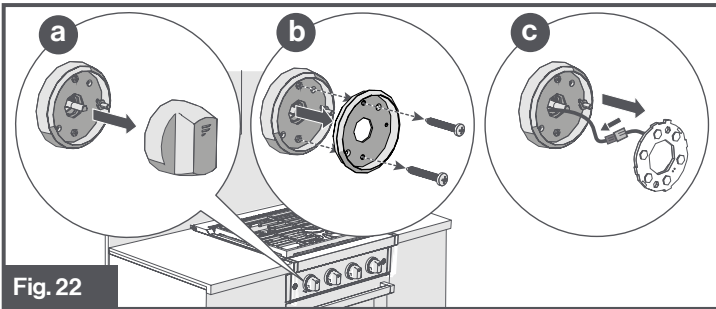


Fig. 22

- 4. Branchez le connecteur du faisceau de câbles dans le nouvel ensemble de DEL.
- 5. Fixez à nouveau l'ensemble de DEL à la console à l'aide des deux vis retirées à l'étape 3. Assurez-vous que les fils ne sont pas pincés pendant ce processus.
- 6. Fixez à nouveau le bouton de commande en alignant la tige de la commande dans l'ouverture du boîtier du bouton de commande et en la poussant en position.

Stockage

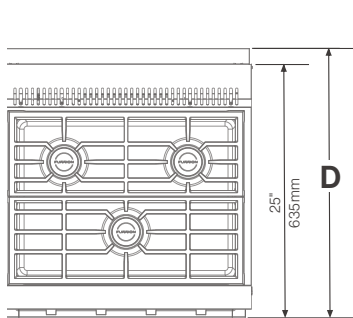
Séchez toutes les surfaces et le boîtier du brûleur, puis vaporisez les surfaces avec une substance d'huile de cuisson pour préserver la surface de la rouille pendant un stockage à long terme. Essayez la couche d'huile avant de la réutiliser.

DÉPANNAGE

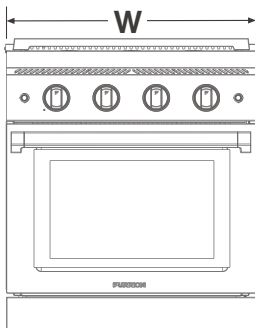
Avant de faire appel à un service, consultez cette liste. Elle peut vous faire économiser du temps et de l'argent. Cette liste comprend des expériences courantes qui ne sont pas le résultat d'un défaut de fabrication ou de matériau de votre appareil.

Problème	Causes possibles/Solution
Les brûleurs ne s'allument pas	Assurez-vous que le robinet d'alimentation en gaz est ouvert.
	Les orifices ou les fentes du brûleur sont obstrués. Le brûleur étant éteint, utilisez un fil ou une aiguille de petit calibre pour nettoyer les orifices ou les fentes.
	Pendant l'allumage du brûleur de la table de cuisson ou de la flamme pilote du four, veillez à maintenir le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes pour que le thermocouple soit chauffé.
	Faible niveau de gaz dans la bouteille.
La flamme du brûleur brûle à mi-chemin	De l'humidité est présente sur le brûleur, séchez-le soigneusement.
La flamme du brûleur est orange	Les orifices ou les fentes du brûleur sont obstrués. Le brûleur étant éteint, nettoyez les orifices avec un fil de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les orifices ou les fentes.
	Des particules de poussière dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
	Dans les zones côtières, une flamme légèrement orange est inévitable en raison de l'air salin.

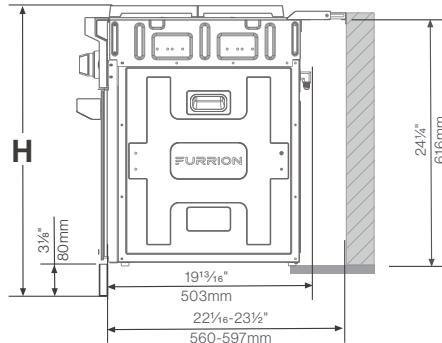
SPÉCIFICATIONS



Vue de dessus



Vue de face



Vue de côté

Spécifications	
BTU/H	Brûleur gauche et droit : 7500 BTU
	Brûleur central : 9000 BTU
	Four : 9500 BTU
Carburant	Gaz propane
Pression d'entrée	10" WCI Min à 13.8 » WCI Max
Voltage	DC 12V
Courant d'entrée	2 A
Volume intérieur du four	2,24 pi3
Dimension globale (L x H x P)	24¾ x 25⅞ x 26⅞ po (628 x 656 x 674 mm)

Cet appareil est conforme aux directives :

- CAN1-116-M79 (R2016)
- Canada, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1

Gracias por adquirir este producto Furrion®. Antes de utilizar el nuevo dispositivo, lea atentamente estas instrucciones. Este manual de instrucciones contiene información para el uso, la instalación y el mantenimiento seguros del producto.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. Esto garantizará un uso seguro y reducirá el riesgo de lesiones. Asegúrese de entregar este manual a los nuevos propietarios de este dispositivo.

El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por no seguir estas instrucciones.

ADVERTENCIA: Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede producirse un incendio o una explosión que cause daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro dispositivo.**
- **QUÉ HACER SI HUELE A GAS:**
 - **No intente encender ningún dispositivo.**
 - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
 - **No utilice ningún teléfono en el vehículo recreativo.**
 - **Despeje a todos los ocupantes del vehículo recreativo.**
 - **Cierre la válvula del contenedor de gas licuado o del contenedor principal.**
 - **Llame de inmediato a su proveedor de gas para recibir instrucciones.**
 - **Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a los bomberos.**
- **Haga que un instalador calificado, una agencia de mantenimiento, el fabricante, el distribuidor o el proveedor de gas revisen el sistema de gas y corrijan la fuente de fugas.**

TABLA DE CONTENIDOS

Tabla de contenidos.....	30
Explicación de los símbolos.....	31
Importantes instrucciones de seguridad.....	31
Advertencias generales de seguridad.....	31
Seguridad de la placa de cocción.....	32
Advertencias de seguridad del horno.....	33
Descripción general del producto.....	33
Instalación.....	34
Qué hay en la caja.....	34
Instrucciones para el recorte del gabinete.....	34
Instalación del horno.....	35
Instalación de la rejilla.....	37
Instalación del panel decorativo frontal.....	37
Funcionamiento.....	38
Instrucciones de iluminación.....	38
Consejo para la cocción.....	39
Limpieza y mantenimiento.....	39
Cómo mantener el horno en buen estado.....	39
Instrucciones de tránsito.....	39
La llama del quemador.....	39
Guía de la rejilla del horno.....	40
Guía de la bandeja del difusor.....	40
Retiro de la puerta del horno.....	40
Sustitución de la luz del horno.....	41
Sustitución del LED de la perilla de control.....	42
Almacenamiento.....	42
Solución de problemas.....	42
Especificaciones.....	42

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este manual contiene información e instrucciones de seguridad para ayudarlo a eliminar o reducir el riesgo de accidentes y lesiones. Respete siempre todas las advertencias de seguridad identificadas con estos símbolos. Una palabra de advertencia identificará los mensajes de seguridad y de daños materiales e indicará el grado o nivel de gravedad del peligro.

⚠ PELIGRO

Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones graves.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, podría causar lesiones personales o daños materiales menores o moderados.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes que aparecen en esta guía no pretenden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden darse. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener o hacer funcionar el dispositivo.

Comuníquese siempre con el fabricante si surgen problemas o condiciones que no entienda.

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar este dispositivo para evitar el riesgo potencial de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños al dispositivo como resultado del uso inadecuado. Utilice el dispositivo únicamente para el fin previsto, según se describe en esta guía.

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el dispositivo debe tener una conexión a tierra, de acuerdo con los códigos estatales o de otro tipo o, en ausencia de tales códigos, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70. No intente ajustar, reparar, mantener o reemplazar ninguna pieza del dispositivo a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe realizarlo un técnico calificado.

Advertencias generales de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- La instalación, el ajuste, el servicio o el mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones, daños materiales o la muerte. Consulte este manual. Para obtener asistencia o más información, consulte a un instalador calificado, a una agencia de mantenimiento, al fabricante o al proveedor de gas.
- Evite utilizar este dispositivo o cualquier otro si huele a gas. No suponga que el olor a gas en su vehículo recreativo es normal. Cada vez que detecte olor a gas debe considerarse un peligro para la vida y debe corregirse de inmediato. Apague cualquier llama abierta, incluso cigarrillos, y evacúe a todas las personas del vehículo. Cierre el suministro de gas en el tanque de gas licuado.
- Si el usuario de este dispositivo no lo mantiene en las condiciones en las que fue enviado desde la fábrica o si el dispositivo no se utiliza exclusivamente para el fin previsto o si no se mantiene de acuerdo con las instrucciones de este manual, existe el riesgo de que se produzca un incendio y/o la producción de monóxido de carbono, lo que puede provocar lesiones personales, daños materiales o la pérdida de la vida.

⚠ ADVERTENCIA

EXPLOSIÓN O INCENDIO

- Apague todos los dispositivos de gas y las luces piloto cuando llene los tanques de gasolina, los de gas licuado o cuando el vehículo esté en movimiento.
- Los dispositivos de cocina de gas de Furrion son para uso exclusivo con gas licuado y para su instalación en vehículos recreativos (por ejemplo, remolques de viaje, casas rodantes, tiendas de campaña, etc.).

⚠ ADVERTENCIA

INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO

- NUNCA utilice este dispositivo como calefactor para calentar la habitación. Si lo hace, puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono y un sobrecalentamiento del horno.
- Una ventana o una salida de aire debe estar ligeramente abierta mientras se utiliza cualquier dispositivo de cocina. Las llamas de gas consumen oxígeno que debe reemplazarse para asegurar una combustión adecuada.
- NO almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro dispositivo.
- NO utilice el dispositivo si está dañado o no funciona de forma correcta.
- Nunca intente reparar el dispositivo usted mismo. Cualquier reparación o instalación de este dispositivo debe realizarla un instalador calificado, una agencia de mantenimiento o el proveedor de gas y según las instrucciones de este manual. La reparación de su aparato por parte de una persona o agencia de mantenimiento no autorizada podría provocar un fallo en la integridad del dispositivo y causar daños materiales, lesiones graves o la pérdida de la vida.
- Pida a su distribuidor que le muestre dónde se encuentra la válvula principal de cierre del gas y cómo cerrarla en caso de emergencia.
- Solo utilice el dispositivo para el uso previsto.
- Se debe enseñar a los niños que el dispositivo no es un juguete. No se debe permitir que jueguen con los controles o cualquier otra pieza del dispositivo. No permita que nadie se pare o se siente encima del dispositivo. Esto no solo puede dañar el dispositivo, sino que puede provocar lesiones personales.
- No guarde objetos de interés para los niños en los gabinetes situados encima o cerca del dispositivo. Los niños que se suben sobre el dispositivo para alcanzar los objetos pueden sufrir graves lesiones.
- Todos las perillas de control deben estar apagadas cuando no se utilicen. Si de forma accidental se deja un quemador encendido puede producirse un incendio o una quemadura.
- Si algún quemador se apaga (después de encenderlo por primera vez o debido a un apagado accidental), apague todas las perillas de los quemadores y espere cinco (5) minutos antes de volver a intentar encender el quemador.

- NO almacene materiales inflamables sobre, dentro o cerca del dispositivo. Los vapores pueden crear un peligro de explosión y/o incendio.
- No use ropa suelta o de manga larga mientras utilice el dispositivo. Si entra en contacto con la llama abierta del quemador, podría encenderse y provocar graves quemaduras.
- Utilice solo manoplas de cocina para retirar los utensilios calientes. El uso de manoplas húmedas en superficies calientes podría causar quemaduras en las manos. No utilice una toalla o un paño voluminoso para sostener ollas. El paño podría entrar en contacto con una llama abierta y prenderse fuego.
- Nunca caliente un recipiente sin abrir. La acumulación de presión en el interior del recipiente puede hacer que explote.
- No utilice agua en los incendios provocados por la grasa. Nunca agarre una olla en llamas. Apague una olla en llamas con una tapa o una sartén plana. La grasa que se prende fuego fuera de la olla puede extinguirse con bicarbonato de sodio o con un extintor químico seco de usos múltiples.
- Está previsto que el dispositivo quede empotrado únicamente en la estructura de un gabinete y no que se fije como un anexo en la estructura de la construcción.
- Asegúrese de que la válvula manual se encuentre instalada en un lugar accesible de la tubería de gas, externa al dispositivo, con el fin de encender o apagar el dispositivo.
- Asegúrese de que cualquier abertura en la pared, detrás del aparato y en el suelo, debajo del aparato, esté sellada.
- El dispositivo y su válvula de cierre individual deben estar desconectados del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema, a presiones de prueba superiores a ½ psi (3.5 kPa).
- El dispositivo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de apagado manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías del suministro de gas a presiones de prueba que sean iguales o inferiores a ½ psi (3.5 kPa).
- Nunca deje los quemadores superiores sin vigilancia:
 - Por motivos tales como las corrientes de aire que podrían crearse al abrir y cerrar las puertas de los gabinetes o las puertas dentro del vehículo recreativo, o por presiones de aire positivas o negativas que afecten a los quemadores debido a una instalación incorrecta. (Consulte la sección de instalación). El quemador podría apagarse, lo que causaría un escape de gas dentro del vehículo recreativo. Recuerde que el flujo de gas a cada quemador se controla de forma manual, usted debe "ENCENDER" y "APAGAR" el flujo de gas.
 - Podría producirse una ebullición y encenderse el líquido derramado.
- Tamaño de la llama
 - Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta simplemente desperdicia calor y energía.
 - El tamaño correcto de la llama está determinado por el tamaño y material del utensilio, lo que esté cocinando y si está o no cocinando con líquidos.



- Para evitar daños en la placa de cocción, en los quemadores superiores o en la rejilla superior, nunca ponga en funcionamiento un quemador superior sin colocar una olla. Los quemadores superiores, en especial el quemador de alta potencia, no deben funcionar a fuego alto durante un período prolongado. El ajuste alto debe utilizarse solo para iniciar la cocción de los alimentos o para hacer hervir los líquidos y luego debe reducirse la llama a un ajuste más bajo para continuar la cocción. Utilice la llama baja para mantener los alimentos calientes. Recuerde que una cocina de gas calienta más rápido que una eléctrica, por lo tanto, pruebe varios ajustes hasta que se sienta cómodo cocinando con gas.
- No utilice nunca utensilios de cocina que sobresalgan más de una pulgada de la rejilla (el tamaño máximo de la olla debe ser de 12" de diámetro). Nunca coloque los utensilios de cocina en la rejilla y que abarquen dos quemadores superiores en funcionamiento. Esto provocará una acumulación excesiva de calor, lo que podría dañar la rejilla, los quemadores superiores y la placa de cocción.
- Verifique que el suministro de gas sea suficiente antes de intentar encender un quemador superior. El aire en la línea de suministro de gas retrasará significativamente el encendido del quemador, y este puede encenderse de forma inesperada cuando el aire en la línea se despeje y sea reemplazado por gas licuado; este encendido inesperado puede quemarlo. El aire puede introducirse en la línea de suministro cuando se sustituya el cilindro de gas del vehículo, durante el mantenimiento de otros aparatos de gas, etc.
- NO toque los quemadores superiores, las rejillas de los quemadores ni otras áreas cercanas a los quemadores superiores durante y después del uso. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores superiores o las áreas cercanas a ellos hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- Asegúrese de que los utensilios que utilice sean lo suficientemente grandes como para contener los alimentos y evitar que se produzcan ebulliciones y derrames. Las salpicaduras o derrames grandes que queden en la placa de cocción pueden encenderse y provocarle quemaduras.
- Asegúrese de que los utensilios de cocina de vidrio sean seguros para su uso en la placa de cocción. Solo algunos tipos de utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la superficie o en el quemador superior sin que se rompan debido a los cambios bruscos de temperatura.
- La grasa es inflamable. Nunca permita que la grasa se acumule alrededor de los quemadores superiores o en la superficie de la placa de cocción. Limpie los derrames de inmediato.
- Tenga cuidado al encender un quemador superior de forma manual. Si el quemador se enciende de forma inesperada o si su mano está cerca del quemador, puede quemarse.
- NO deje caer ollas sobre la superficie de porcelana. Pueden producirse grietas o astillas en la superficie de porcelana.

Seguridad de la placa de cocción

- Si la placa de cocción está cerca de una ventana, se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar que las cortinas se muevan sobre los quemadores y así crear un riesgo de incendio.
- Mantenga el área alrededor de la placa de cocción limpia y libre de cualquier material combustible, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables. No hacerlo puede causar una explosión y/o un incendio.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se utiliza la placa de cocción. Los quemadores superiores, las rejillas de los quemadores y otras áreas cercanas a los quemadores se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras graves.
- No use ropa suelta o de manga larga mientras utilice el dispositivo. Si entra en contacto con la llama abierta del quemador, podría encenderse y provocar graves quemaduras.
- Utilice solo manoplas de cocina para retirar los utensilios calientes. El uso de manoplas húmedas en superficies calientes podría causar quemaduras en las manos. No utilice una toalla o un paño voluminoso para sostener ollas. El paño podría entrar en contacto con una llama abierta y prenderse fuego.
- Nunca caliente un recipiente sin abrir. La acumulación de presión en el interior del recipiente puede hacer que explote.
- Mantenga limpio el dispositivo. La acumulación de grasa y la ebullición de alimentos y/o los derrames pueden causar un peligro de incendio.
- Gire las asas de las ollas hacia adentro o hacia la parte posterior de la placa de cocción y fuera del camino de las personas que pasan cerca de la placa de cocción y/o fuera del alcance de los niños. No gire las asas para que queden sobre los quemadores.
- No utilice agua en los incendios provocados por la grasa. Nunca agarre una olla en llamas. Apague una olla en llamas con una tapa o una sartén plana. La grasa que se prende fuego fuera de la olla puede extinguirse con bicarbonato de sodio o con un extintor químico seco de usos múltiples.

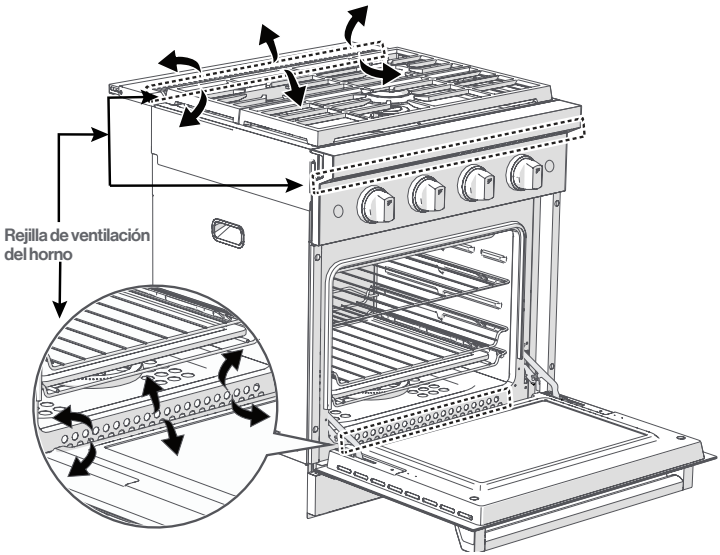
- NO deje un utensilio vacío o que haya hervido en seco sobre un quemador superior caliente. El utensilio podría sobrecalentarse y dañarse y también el dispositivo para cocinar.

Advertencias de seguridad del horno

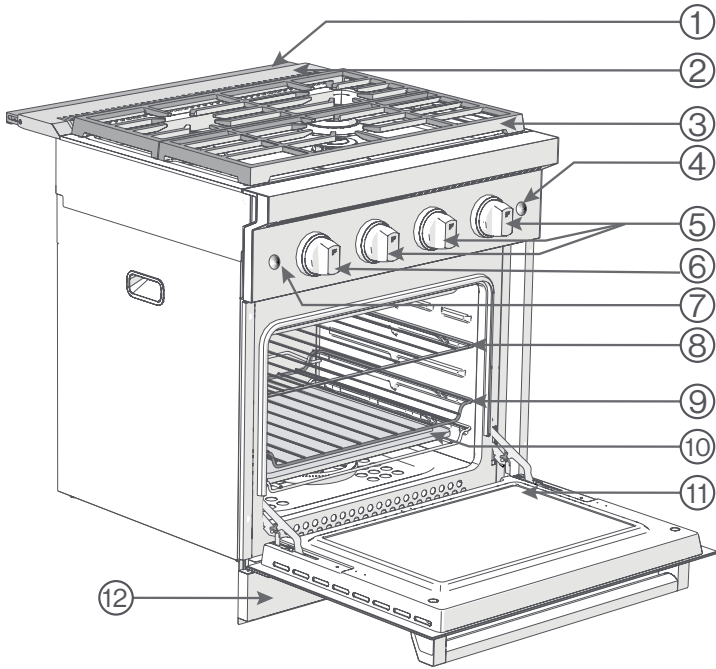
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS QUE PRODUCEN CALOR O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos que producen calor pueden quemar aunque se vean de un color oscuro. Las superficies interiores del horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con estos elementos que producen calor o con las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del dispositivo pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras, entre estas superficies se encuentran (identificación de las superficies: por ejemplo, las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno).
- NO toque la superficie exterior de la puerta del horno ni la rejilla de ventilación mientras esté en uso. Estas zonas pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con estas zonas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
- NO cubra los orificios de ventilación de la rejilla de difusión de la llama (estante situado sobre el quemador del horno). La circulación de aire dentro del horno se interrumpirá y los tiempos de cocción variarán de lo normal; los alimentos pueden quemarse o cocinarse poco.
- NO utilice el horno como zona de almacenamiento.
- Si se apagara el piloto del horno después de encenderlo por primera vez o debido a un apagado accidental, apague la perilla del horno y espere cinco

(5) minutos antes de volver a intentar encenderlo.

- Coloque siempre las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, no deje que la manopla entre en contacto con la resistencia caliente del horno.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, deje que salgan el aire caliente o el vapor antes de sacar o colocar los alimentos.
- NUNCA cubra las ranuras, orificios o pasajes del fondo del horno ni cubra una rejilla entera con materiales como el papel de aluminio. Esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO



Artículo	Descripción
①	Panel decorativo trasero
②	Panel del ventilador
③	Rejillas de los quemadores
④	Luz de la perilla de control de la placa de cocción
⑤	Perilla de control de la placa de cocción (izquierda, central y derecha)
⑥	Perilla de control del horno
⑦	Luz del horno
⑧	Rejilla ajustable del horno: plana
⑨	Rejilla ajustable del horno: en forma de U
⑩	Bandeja del difusor
⑪	Puerta del horno
⑫	Panel decorativo inferior

⚠ ADVERTENCIA

INCENDIO, EXPLOSIÓN, QUEMADURAS, INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO

- El dispositivo de cocción debe estar completamente separado y/o sellado de otros dispositivos que muevan o consuman aire, como por ejemplo, hornos, hornos microondas, secadoras de ropa, ventiladores y puertas o cajones de gabinetes comunes. Si no lo hace, afectará al suministro de aire de combustión del dispositivo, creando una corriente de aire negativa o positiva.
- La CORRIENTE DE AIRE NEGATIVA causada por el movimiento del aire de los dispositivos puede hacer que la llama del quemador superior descienda hacia la placa de cocción, lo que puede provocar daños en esta, peligro de quemaduras, posibilidad de explosión y/o acumulación de monóxido de carbono.
- LA CORRIENTE DE AIRE POSITIVA puede apagar la llama del quemador superior durante el uso, provocando una explosión y/o peligro de incendio y/o lesiones a los ocupantes del vehículo.
- NO utilice el dispositivo en condiciones de viento excesivo ya que esto puede causar una corriente de aire negativa o positiva.

⚠ ADVERTENCIA

La instalación de este dispositivo debe realizarse según las instrucciones escritas que se proporcionan en este manual. Ningún agente, representante o empleado de Furrion u otras personas tiene autoridad para cambiar, modificar o renunciar a cualquier disposición de las instrucciones que contiene este manual.

NOTA: Asegúrese de que la encimera, los materiales circundantes y los agentes adhesivos tengan una temperatura no inferior a 203 °F (95 °C).

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de tales códigos, consulte la última edición de:

En Estados Unidos:

- a. La norma NFPA 1192 para vehículos recreativos.
- b. El Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA 54.

En Canadá, la instalación debe cumplir con:

- a. La norma CAN/CSA Z-240.4.2-08, Requisitos de instalación para dispositivos y equipos de propano en vehículos recreativos.
- b. Todos los códigos y reglamentaciones locales que correspondan.

Qué hay en la caja

Asegúrese de que todos los siguientes elementos se incluyan en el embalaje. Si algún elemento está dañado o falta, comuníquese con su distribuidor.

- Cocina de gas de 24" Furrion Chef Collection con 3 quemadores para vehículos recreativos x 1
- Rejilla de la placa de cocción x 2
- Rejilla ajustable del horno: plana x 1
- Rejilla ajustable del horno: en forma de U x 1
- Bandeja del difusor x 1
- Panel decorativo trasero x 1
- Panel del ventilador x 1
- Panel decorativo inferior x 1
- Manual de usuario x 1
- Manual de garantía x 1

Instrucciones para el recorte del gabinete

Para el correcto funcionamiento del dispositivo de cocina, los gabinetes deben estar en escuadra y contruidos de forma correcta con respecto a la encimera y a la cara frontal del gabinete.

Para el correcto funcionamiento de estas unidades, el gabinete debe estar nivelado y la parte inferior de la cocina debe estar apoyada.

NOTA: Al planificar la ubicación, tenga en cuenta las cortinas u otros materiales combustibles instalados alrededor del dispositivo para no crear un riesgo de incendio. El recorte del gabinete debe situarse con respecto al mínimo espacio libre a los materiales combustibles.

(Fig. 1)

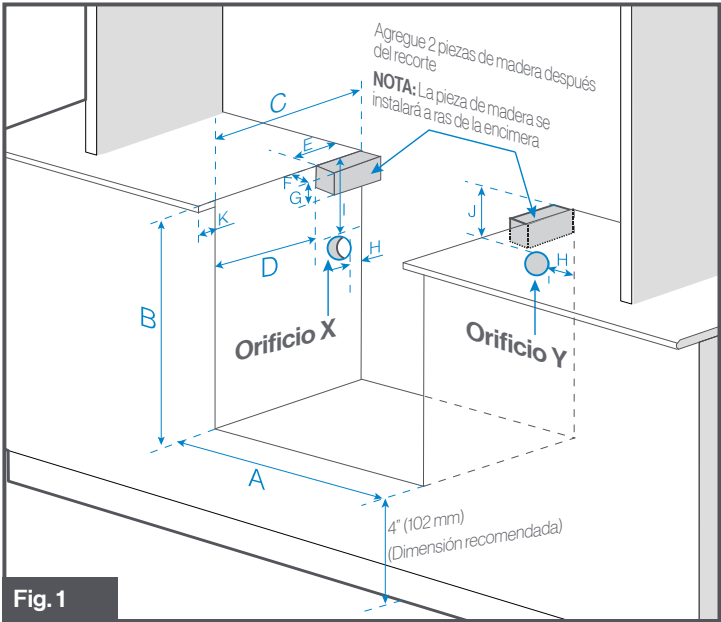


Fig. 1

A	B	C	D	E	F	G
23½"-23¾" (597 - 600 mm)	24¾" (619 mm)	22-23½" (559-597 mm)	19½" (485 mm)	C-D	1" (25.4 mm)	2" (50.8 mm)

H	I	J	K	Orificio X	Orificio Y
4¾" 110 mm	Min. 9" (228 mm) Máx. 10 15/16" (278 mm)	7 1/8" (180 mm)	Máx. 1" (25.4 mm)	Ø2" (50 mm) Para el recorte de la tubería de gas	Ø2" (50 mm) Para el recorte del cable eléctrico

La distancia mínima que se recomienda entre el suelo y la parte inferior de la abertura del recorte es de 4" (101 mm).

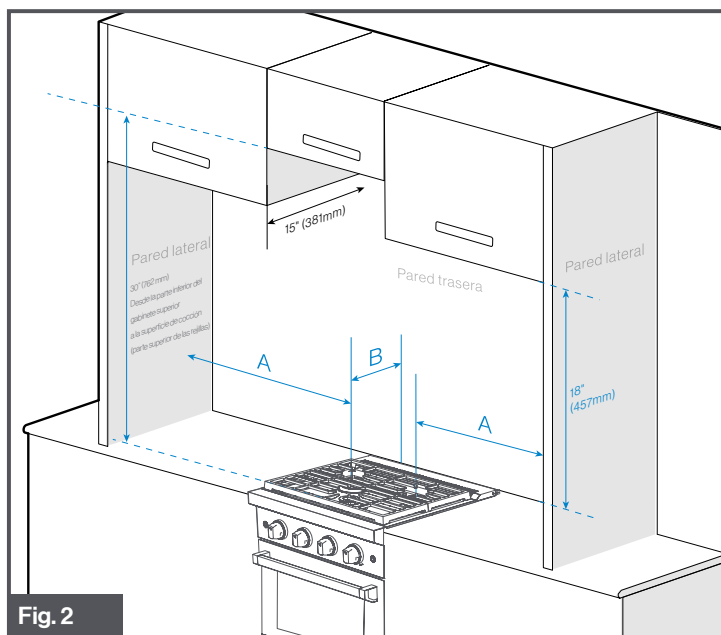


Fig. 2

La distancia horizontal mínima desde los lados y la parte trasera del dispositivo hasta las paredes verticales combustibles adyacentes que se extienden por encima del panel superior: (Fig. 2)

Artículo	Dimensión
A	9 $\frac{1}{16}$ " mín. (234 mm mín.)
B	9 $\frac{1}{16}$ " mín. (246 mm mín.)

NOTA: Estas distancias deben ser desde el centro del quemador del dispositivo.

Instalación del horno:

NOTA: Cuando se haya preparado el gabinete según las dimensiones indicadas con anterioridad (Fig. 1 y Fig. 2) y la línea de gas esté instalada.

Retire el embalaje del horno y deslícelo $\frac{3}{4}$ parte de la distancia hacia la abertura del gabinete. (Fig. 3)

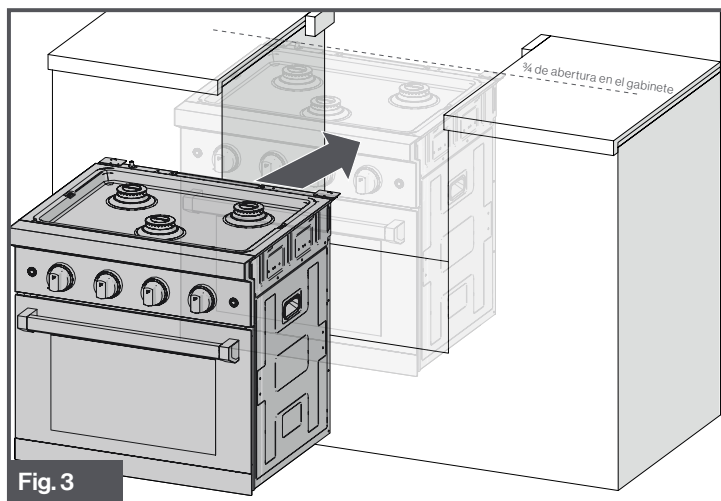


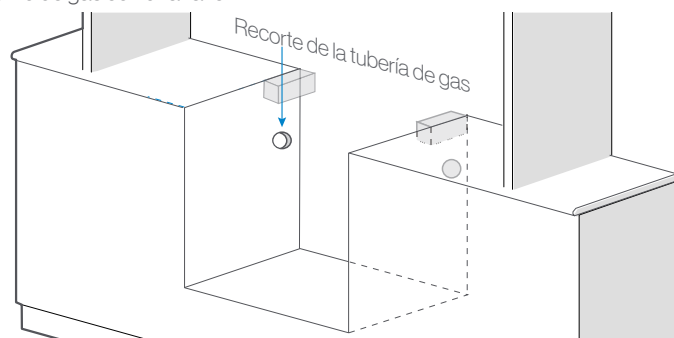
Fig. 3

Conexión de gas

⚠ ADVERTENCIA

La tubería de suministro de gas debe instalarse con espacio libre para que los cuchillos no entren en contacto o corten los conductos de gas.

Conecte una línea de suministro de propano con una conexión hembra abocardada de $\frac{3}{8}$ " al horno de gas en la esquina trasera superior izquierda del gabinete, como se muestra a continuación. Ajuste la junta de la línea de gas al horno de gas con una llave.



IMPORTANTE: Deje un espacio apropiado alrededor de la tubería de suministro de gas en caso de que se doble o se dañe durante la instalación. Asegúrese de que la tubería de suministro de gas no pueda entrar en contacto con ninguna pieza móvil después de la instalación. Asegúrese de que todas las aberturas de los gabinetes alrededor de la línea de gas estén selladas en el momento de la instalación.

Verifique que la conexión esté ajustada

Cuando se complete la instalación, verifique los accesorios de las tuberías para comprobar que no haya fugas con una solución para la detección de fugas de gas. Nunca utilice una llama.

NOTA: Deje que la manguera se despliegue y se extienda de forma natural. No pliegue la manguera, no la coloque contra el panel trasero o el canal de ventilación del dispositivo. (Fig. 4)

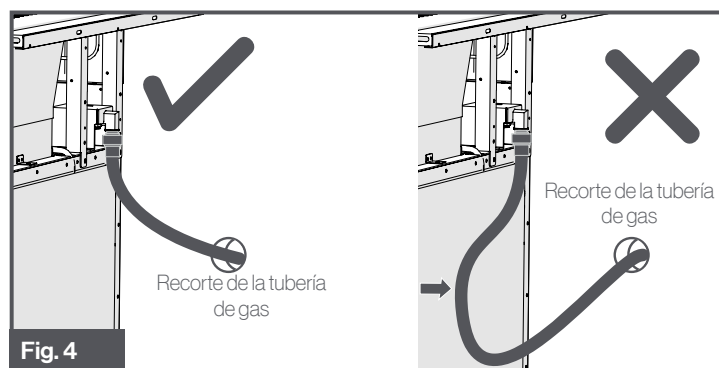


Fig. 4

Verificación de estanqueidad

La prueba de estanqueidad del dispositivo se realizará según las siguientes instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

INCENDIO O EXPLOSIÓN

- Apague todas las llamas abiertas.
- NUNCA realice una prueba de fugas cuando esté fumando. Nunca utilice una llama.
- No utilice el dispositivo hasta que la conexión se haya sometido a una prueba de estanqueidad y no presente fugas.
- Realice la prueba de presión/fugas con una presión de 11-13.8 WC.

⚠ ADVERTENCIA

- Pueden producirse fugas de gas en el sistema y provocar una situación peligrosa. Realice siempre una prueba de estanqueidad para detectar posibles fugas según las instrucciones del fabricante después de la instalación y antes de cualquier uso.
- Las fugas de gas pueden no detectarse solo por el olor. Los proveedores de gas le recomiendan que compre e instale un detector de gas aprobado por UL.

⚠ ADVERTENCIA

- NO utilice cerillas, velas u otras fuentes de ignición cuando verifique si hay las fugas de gas.
- No fume mientras realiza la prueba de estanqueidad.
- Nunca realice la prueba de estanqueidad con una llama abierta.

Siga los siguientes pasos para realizar la prueba de estanqueidad en el dispositivo:

1. Apague todas las llamas abiertas.
2. Cierre la válvula del suministro del gas y las perillas de control.
3. Prepare una solución jabonosa mezclando partes iguales de detergente suave o jabón líquido y agua.
4. Rocíe la solución jabonosa en todas las conexiones y tuberías de gas del dispositivo.
5. Abra la válvula de suministro de gas e inspeccione todas las conexiones de gas en busca de burbujas:
 - Si no aparecen burbujas, no hay ninguna fuga de gas en el dispositivo
 - Si han aparecido burbujas, en el lugar donde haya burbujas existe un punto de fuga.
6. Si se detecta una fuga de gas, ajuste la conexión y repita los pasos anteriores. Si la fuga está en la conexión de la línea de suministro de gas, sustituya la línea de suministro de gas y repita los pasos anteriores.

NOTA: También se recomienda realizar una prueba de estanqueidad al menos una vez al año, ya sea que el cilindro de suministro de gas propano se haya desconectado o no.

Verificación de la presión

1. Apague todas las llamas abiertas.
2. Cierre la válvula del suministro del gas y las perillas de control.
3. Retire el panel decorativo de la ventilación trasera si este se ha instalado. (**NOTA:** Consulte la sección de instalación del panel decorativo trasero para conocer la ubicación de los tornillos).
4. Retire el tornillo con la junta de sellado del puerto de prueba de presión de la cocina. (Fig. 5)

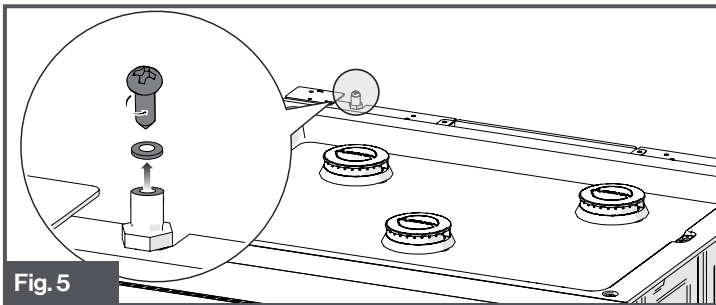


Fig. 5

5. Con el tubo de goma del dispositivo de medición de la verificación de la presión, deslice el tubo de goma hacia abajo por sobre el puerto de prueba de la presión del gas. El tubo de goma debe sellar el área alrededor del puerto de prueba de presión de la cocina.
6. Conecte el gas licuado al dispositivo.
7. El manómetro debe medir entre 10" WC a 13.8" WC. (Fig. 6)

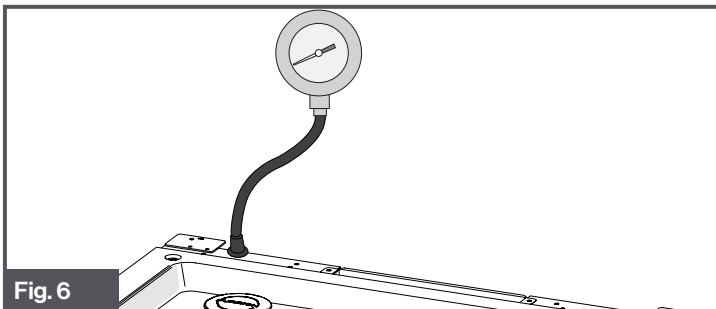


Fig. 6

8. Anote la lectura de la presión en el manómetro y espere 5 minutos. Vuelva a controlar si la lectura del manómetro ha disminuido. Si la lectura del manómetro ha disminuido, hay una posible fuga. Compruebe las distintas conexiones de gas mediante la prueba de la burbuja. Si no se encuentra la fuga, consulte con un profesional del servicio técnico y asegúrese de que el flujo de gas hacia el dispositivo esté cortado.
9. Desconecte el gas licuado hacia el dispositivo.
10. Retire el tubo de goma del medidor de verificación de presión.
11. Reemplace el tornillo con la junta del paso 2. Antes de volver a colocar el tornillo, inspeccione el sello de goma de la junta para detectar cualquier signo de daño. Sustituya el sello si está dañado.
12. Ajuste el tornillo de 1.3 Nm a 1.7 Nm.

NOTA: Asegúrese de que el producto se someta a una comprobación de fugas de gas después de completar la prueba de verificación de presión, comprobando también el tornillo del puerto de verificación de presión. Si se detecta alguna fuga alrededor del tornillo del puerto de verificación de presión y de la junta, se puede comprar uno nuevo. Llame al servicio de asistencia técnica de Furion para obtener un recambio.

Conexión eléctrica

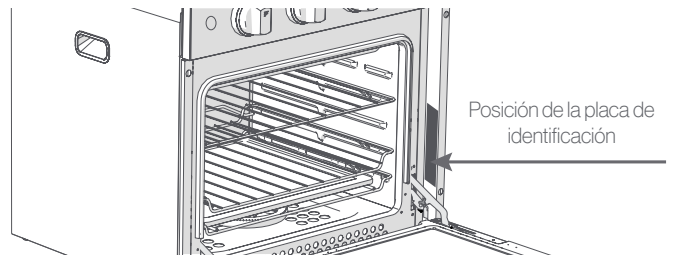
⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DAÑOS AL PRODUCTO

- Conecte solo a un servicio de 12 VCC.
- Conecte solo a un circuito protegido con un fusible de no más de 15 amperios.
- NO CONECTE la cocina de alta potencia a menos que se haya desconectado el sistema de encendido electrónico.

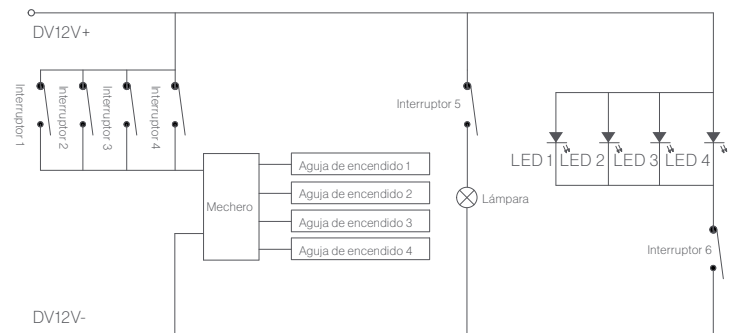
- El suministro de energía de este horno es de 12 V. Conecte los siguientes componentes por separado. (Consulte el Diagrama de cableado)

NOTA: Asegúrese de conectar los cables con la polaridad correcta. El rojo es "+" y el negro es "-".
- **Alimentación de 12 V para:** el encendedor, la luz del horno, el ventilador, el temporizador y la pantalla electrónicos, el control del termostato a 140°F (60°C).
 - Pase el cable a través del corte del cable eléctrico en la esquina superior trasera derecha del gabinete, utilice un fusible de 15 A en la fuente de alimentación para su protección.
 - La placa de identificación se encuentra en el marco de la cavidad (cerca de la puerta) del horno, consulte la etiqueta para conocer las especificaciones técnicas.



Posición de la placa de identificación

Diagrama de cableado



Instalación del horno, continuación

- Después de unir la línea de gas y la conexión eléctrica, finalice deslizando la cocina en la abertura del gabinete.
- Verifique que el horno esté nivelado de lado a lado y de adelante hacia atrás.
- Abra la puerta del horno y fije bien el horno en su lugar con cuatro tornillos (no se suministran). (Fig. 7)
- Fije bien la parte trasera del horno a la pieza de madera preinstalada (Fig. 1) en su lugar con dos tornillos (no se suministran). (Fig. 7)

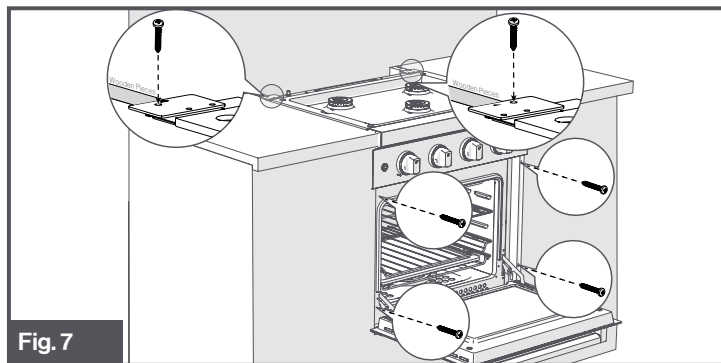


Fig. 7

Instalación del panel decorativo trasero

Alinee las flechas del panel decorativo trasero con las flechas de las lengüetas de montaje traseras en la parte posterior de la cocina y empuje contra la pared detrás de la cocina. Utilice 2 tornillos (no se suministran) y fíjelos a la pieza de madera preinstalada de la Fig. 1.

NOTA: Antes de fijar los tornillos, alinee las dos flechas, una está en la lengüeta trasera de la cocina y la otra en la lengüeta del panel decorativo. (Fig. 8)

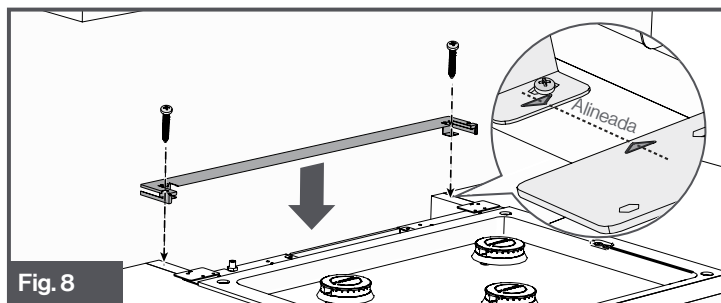


Fig. 8

Instalación de la ventilación

- Afloje los 4 tornillos de la parte trasera de la placa de cocción y deje un espacio de 3 a 4 mm. (Fig. 9)

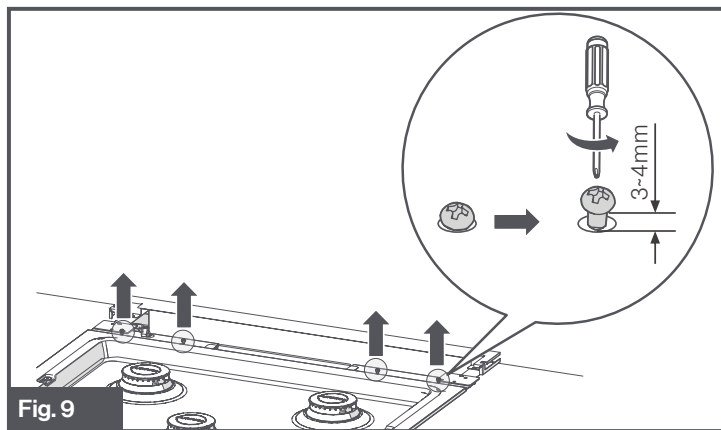


Fig. 9

- Alinee las 2 guías de plástico situadas a cada lado de la cubierta de la ventilación e insértelas en la ranura del panel decorativo trasero. (Fig. 10)
- Coloque el panel de ventilación en el panel decorativo trasero con las REJILLAS DE VENTILACIÓN orientadas hacia el frente. Deslice el panel de ventilación por la ranura hacia la pared hasta que esté directamente detrás de la placa de cocción. (Fig. 10)
- Las ranuras de montaje se deslizarán bajo las 4 cabezas de los tornillos cuando el panel de ventilación esté colocado de forma correcta. A continuación, ajuste los cuatro tornillos para fijar el panel de ventilación a la placa de cocción. (Fig. 10)

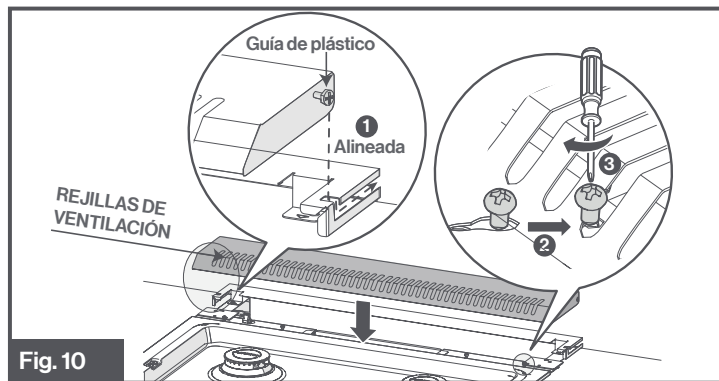


Fig. 10

Instalación de la rejilla

Alinee los pasadores de la rejilla con los orificios de la placa de cocción. (Fig. 11)

NOTA: Asegúrese de insertar cada pasador de la rejilla del quemador en el orificio correcto. Después de la instalación, asegúrese de que la superficie de las rejillas del quemador sea plana y estable y que el quemador esté alineado con la abertura de la rejilla de forma correcta.

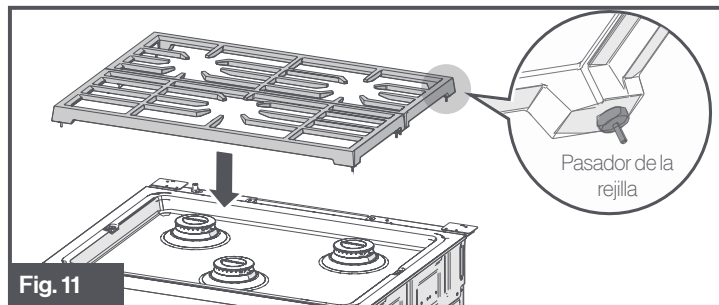


Fig. 11

Instalación del panel decorativo frontal

- Alinee el tapón de goma en la parte inferior de la cocina para fijar el panel decorativo frontal. (Fig. 12)
- Fije el panel frontal y utilice 2 tornillos (no se suministran) en la parte frontal de la cocina. (Fig. 12)

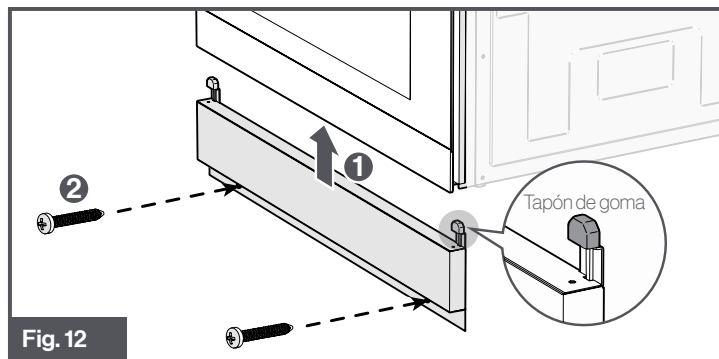
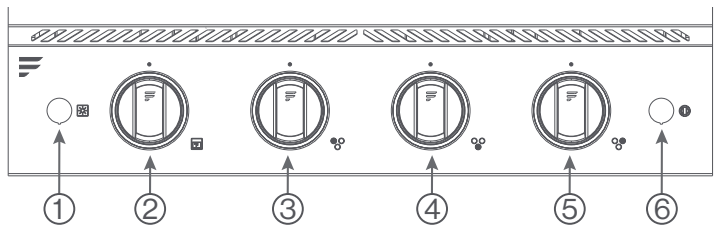


Fig. 12

FUNCIONAMIENTO

ADVERTENCIA

Mantenga los brazos y la cara alejados del área directa de cocción cuando utilice el dispositivo.



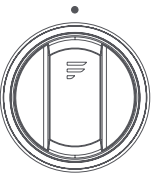
Artículo	Ícono	Descripción
①		Luz del horno
②		Perilla de control del horno
③		Perilla de control izquierda de la placa de cocción
④		Perilla de control central de la placa de cocción
⑤		Perilla de control derecha de la placa de cocción
⑥		Luz de la perilla de control de la placa de cocción

Instrucciones de iluminación

NOTA: Esta cocina está equipada con un dispositivo de detección de llama en cada quemador de la placa de cocción y en el quemador del horno. Durante el proceso de encendido, asegúrese de mantener presionada la perilla durante 5 a 10 segundos para calentar el termopar. Si no se mantiene presionado el tiempo suficiente, el dispositivo de detección de llama detendrá el flujo de gas hacia el quemador.

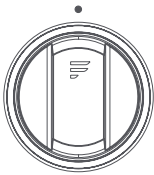
Funcionamiento de los quemadores de la placa de cocción

- Antes del encendido, coloque las perillas de control de gas en la posición de **APAGADO**.
- Verifique que la válvula principal de entrada de gas esté **ABIERTA**.
- Empuje y gire la perilla de control del horno en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición hasta que se encienda el quemador. (Se oirá un chasquido al empujar la perilla).
- Si no se produce el encendido en 5 segundos, cierre la perilla de control del gas, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
- Una vez que la llama del quemador esté encendida, continúe presionando la perilla de control de la placa de cocción durante 5 a 10 segundos, luego suelte la perilla y verifique que el quemador de la placa de cocción permanezca encendido. Repita los pasos anteriores si la llama del quemador de la placa de cocción se apaga después de soltar la perilla de control.
- Después de que la llama del quemador de la placa de cocción se encienda y se suelte la perilla de control, gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado de la llama del quemador.
- Compruebe visualmente que el quemador de la placa de cocción se haya encendido una vez que la perilla de control se ajuste en la posición deseada. La llama del quemador debe encenderse en pocos segundos.
- Para apagar el quemador de la placa de cocción, gire la perilla de la placa de cocción en el sentido de las agujas del reloj a la posición de apagado.



Funcionamiento del horno

- Antes del encendido, coloque las perillas de control de gas en la posición de **APAGADO**.
- Verifique que la válvula principal de entrada de gas esté **ABIERTA**.
- Mantenga la puerta del horno en la posición abierta durante todo el proceso de encendido para ver el piloto y saber si el quemador del horno se encendió.
- Empuje y gire la perilla de control de gas en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición hasta que se encienda el piloto. (Se oirá un chasquido al empujar la perilla).
- Si no se produce el encendido en 5 segundos, cierre la perilla de control del gas, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
- Una vez que la llama del piloto esté encendida, continúe presionando la perilla de control del horno durante 5 a 10 segundos, luego suelte la perilla y verifique que la llama del piloto permanezca encendida. Repita los pasos anteriores si la llama del piloto se apaga después de soltar la perilla. (Mantenga abierta la puerta del horno durante este proceso)
- Después de que la llama del piloto se encienda y se suelte la perilla de control, gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado de temperatura.
- Compruebe visualmente que el quemador del horno se haya encendido una vez que la perilla de control se haya ajustado en la temperatura deseada. La llama del quemador debe encenderse en pocos segundos.
- Después de verificar que el quemador se haya encendido, cierre la puerta del horno para seguir con el proceso de precalentamiento.
- Para apagar el quemador del horno, gire la perilla de control del horno en el sentido de las agujas del reloj a la posición de apagado. Asegúrese de que la llama del quemador y la llama del piloto se hayan extinguido.



Si el quemador no se enciende

Si el quemador no se enciende en 5 segundos, gire de inmediato la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **APAGADO**. Espere al menos 5 minutos y repita el procedimiento de encendido. Si aun así no enciende, utilice un encendedor de gas o una cerilla para encender el quemador. Consulte la sección **'Encendido manual'**.

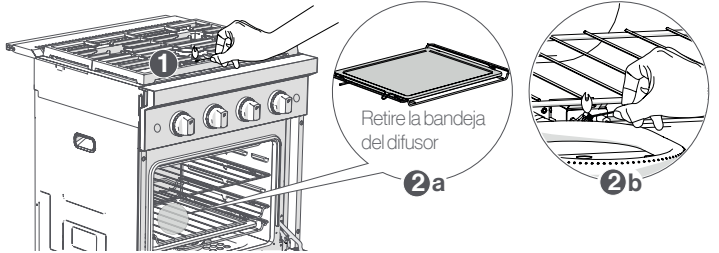
Encendido manual

ADVERTENCIA

Tenga cuidado al encender los quemadores de forma manual. Si el quemador se enciende de forma inesperada o si su mano está demasiado cerca del quemador, puede quemarse.

En caso de que el quemador no se encienda de la forma estándar, puede encenderlo manualmente si sigue los siguientes pasos:

- Empuje y gire la perilla de control del quemador correspondiente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición .
- De inmediato, prenda y coloque una cerilla larga de madera encendida o un encendedor de gas cerca del quemador de la placa de cocción (①) o del piloto del horno (②a y ②b) para encenderlos.
- Una vez que la llama del quemador o la llama del piloto esté encendida, continúe presionando la perilla de control durante 5 a 10 segundos, luego suelte la perilla y verifique que la llama permanezca encendida. Repita los pasos anteriores si la llama se apaga después de soltar la perilla de control.
- Repita los pasos 1 a 3 para encender los otros quemadores, según sea necesario.
- Gire la perilla de control del quemador para ajustar la llama al nivel que desee.



Si la llama se apaga

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO

Si la llama se apaga accidentalmente, se producirá un escape de gas. Nunca deje el quemador de gas sin vigilancia durante su funcionamiento. Asegúrese de que no haya corrientes de aire que puedan afectar a la llama del quemador.

Este producto está equipado con sensor de llama y el flujo de gas debe cerrarse. Siempre tenga cuidado y verifique que no haya fugas de gas antes de encender los quemadores.

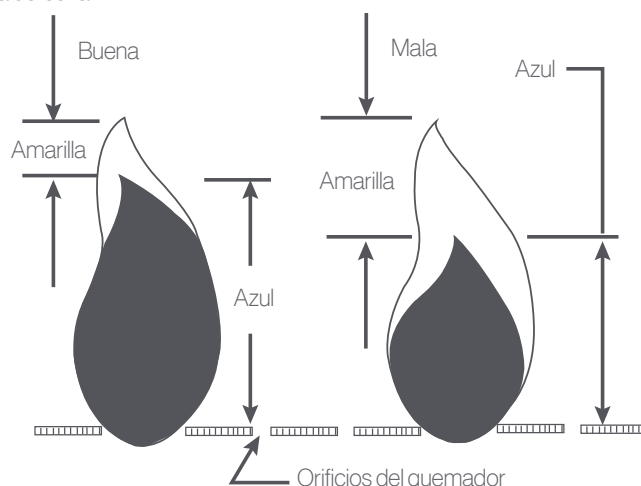
Gire de inmediato la perilla de control a la posición **APAGADO**. Espere al menos 5 minutos y vuelva a encender el quemador.

Instrucciones de tránsito

1. Asegúrese de que las perillas de control de la placa de cocción y del horno estén en la posición de APAGADO.
2. Asegúrese de que el suministro principal de gas esté cerrado en los tanques de gas licuado.

La llama del quemador

Las llamas debe ser similares a la llama buena que se muestra en el diagrama a la derecha.



Una buena llama debe ser azul con la punta amarilla.

Algunas puntas amarillas en llamas de hasta 1 pulgada de longitud son aceptables siempre que no aparezcan depósitos de carbón u hollín.

Si las llamas son amarillas e irregulares en exceso, es posible que los residuos de aceite no se hayan quemado completamente, o que el tubo de Venturi esté obstruido o no esté bien colocado sobre los orificios.

CONSEJO PARA LA COCCIÓN

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a usar este versátil dispositivo de cocina de la mejor forma.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiarlo, asegúrese de que todas las perillas de control estén apagadas y que el dispositivo esté frío.
- Asegúrese de que todas las superficies del dispositivo, las rejillas de los quemadores y los quemadores estén fríos antes de limpiarlos o desmontarlos.
- NO utilice cloro ni removedor de óxido en la placa de cocción ni en las rejillas de los quemadores.
- NO obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Mantenga la zona del dispositivo libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca utilice un cepillo de alambre o un elemento metálico para limpiar los orificios o puertos de los quemadores. Es posible que el cepillo "desprenda" cerdas que pueden alojarse en el orificio o en los puertos del quemador y provocar un incendio o una explosión.
- Limpie todas las superficies tan pronto como sea posible después de que se produzcan ebulliciones o derrames.
- Utilice solo agua tibia jabonosa para limpiar las rejillas de los quemadores, las placas de cocción, las superficies pintadas, las superficies de porcelana, las superficies de acero inoxidable y los elementos de plástico de la cocina o placa de cocción. No utilice limpiadores del tipo con arena o ácido. No utilice limpiadores con amoníaco, los limpiadores de este tipo son corrosivos y podrían dañar los componentes de la cocina.
- NO utilice lana de acero, limpiadores abrasivos ni limpiadores de tipo ácido como el blanqueador de cloro en su placa de cocción o en el sistema de rejillas. Dañarán su cocina o la placa de cocción. Para fregar, utilice únicamente almohadillas de plástico no abrasivas.
- NO permita que los alimentos que contengan ácidos (como el jugo de limón o de tomate o el vinagre) permanezcan en las superficies de

porcelana o pintadas. Los ácidos pueden eliminar el acabado brillante. Limpie los derrames de huevos cuando la placa de cocción esté fría.

- NO lave las superficies de porcelana calientes. Deje que estas zonas se enfríen antes de limpiarlas. Usted podría quemarse o la porcelana, agrietarse.
- Si los derrames permanecen durante algún tiempo en el acero inoxidable, se producirán picaduras y decoloración.
- NO permita que los derrames permanezcan en las tapas de los quemadores. Las tapas podrían mancharse de forma permanente.
- Cuando limpie alrededor de los quemadores, tenga cuidado de no dañar el electrodo (si lo tiene). Si una esponja o un paño atrapa el electrodo metálico del encendedor, podría dañarlo o romperlo. Si esto sucede, el quemador no se encenderá.

Cómo mantener el horno en buen estado

Antes de limpiar el horno o de realizar el mantenimiento, desconéctelo del suministro de energía.

Para prolongar la vida útil del horno, hay que limpiarlo con frecuencia. Tenga en cuenta que:

- No utilice equipos de vapor para limpiar el dispositivo.
- Las partes esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia y sin polvos abrasivos o sustancias corrosivas que puedan arruinarlas; el acero inoxidable puede mancharse. Si estas manchas son difíciles de eliminar, utilice productos especiales disponibles en el mercado. Después de la limpieza, es aconsejable enjuagar a fondo y secar.

- El interior del horno debe limpiarse preferentemente después de usarlo, cuando aún está caliente, con agua caliente y jabón; el jabón debe enjuagarse y el interior debe secarse por completo. Evite utilizar detergentes abrasivos (por ejemplo, polvos de limpieza, etc.) y esponjas abrasivas para la vajilla o ácidos (como removedor de cal, etc.), ya que podrían dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza del horno siguiendo las instrucciones del envase.
- Si utiliza el horno durante un período prolongado, puede formarse condensación. Séquelo con un paño suave.
- Hay una junta de goma que rodea la apertura del horno que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe el estado de esta junta con regularidad. Si es necesario, límpiela y evite utilizar productos u objetos abrasivos. En caso de que se dañe, comuníquese con el Servicio de asistencia posventa más cercano. Se recomienda que evite utilizar el horno hasta que se haya reparado.
- Nunca recubra el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de vidrio con productos o esponjas no abrasivos y séquela con un paño suave.

Guía de la rejilla del horno

La rejilla del horno cuenta con un sistema de bloqueo antivuelco.

- Para retirar la rejilla empuje bien hacia adentro, luego desenganche las lengüetas posteriores del canal de bloqueo empujando hacia arriba y tirando de la rejilla hacia adelante.
- Para insertar la rejilla del horno, coloque la rejilla del horno justo encima de la posición en la que desee ponerla. La rejilla debe deslizarse hacia la parte posterior y caerá una vez que se haya introducido por completo. Para bloquear la rejilla en esa posición, tire de la rejilla hacia adelante ligeramente y luego empujela para bloquear la parte delantera de esta. (Fig. 13)

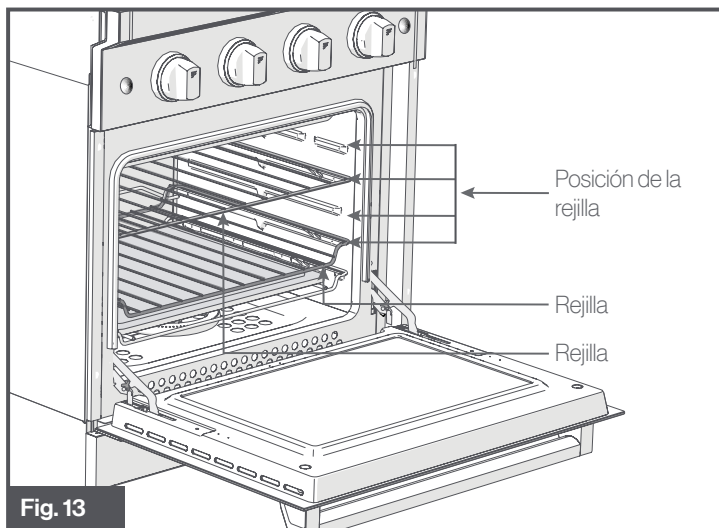


Fig. 13

Guía de la bandeja del difusor

La bandeja del difusor es extraíble para su limpieza y está integrada con un dispositivo de bloqueo antivuelco.

- **Para retirar la bandeja del difusor:** Tire de la bandeja del difusor hacia fuera hasta que la lengüeta trasera y la delantera del sistema de bloqueo estén alineadas con las 2 zonas de abertura del riel en relieve. A continuación, desenganche estas lengüetas empujando hacia arriba y deslizándolas hacia delante.
- Para insertar la **bandeja del difusor**, colóquela justo encima de la posición más baja. La **bandeja del difusor** debe deslizarse hacia atrás y caerá cuando haya entrado por completo. (Fig. 14)

NOTA: La bandeja del difusor solo puede utilizarse y colocarse en la posición más baja para su correcto funcionamiento. Asegúrese de que esté plana después de volver a montarla tras la limpieza.

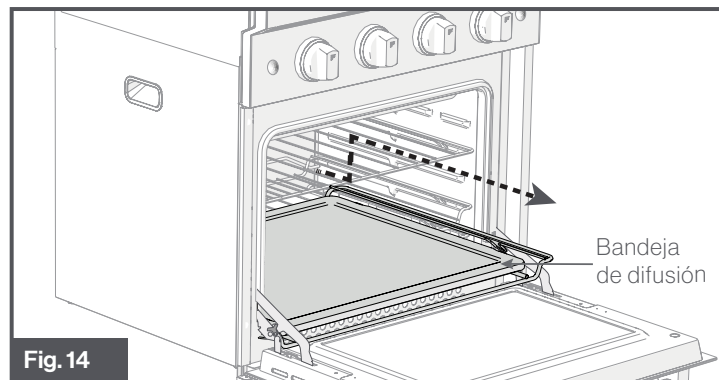


Fig. 14

Retiro de la puerta del horno

⚠ ADVERTENCIA

Al retirar la puerta:

- No coloque demasiado peso sobre una puerta de horno abierta ni se pare sobre una puerta de horno abierta ya que, en algunos casos, podría hacer que la cocina se volcara, rompiera o dañara la puerta hasta el punto de que la cocina no fuera segura de usar, o causara lesiones graves al usuario.
- Al abrir la puerta del horno, deje que el vapor y el aire caliente salgan antes de meter la mano en el horno para comprobar, agregar o retirar alimentos.
- Asegúrese de que el horno se haya enfriado y apagado antes de retirar la puerta. Si no lo hace, podría provocar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Utilice ambas manos para retirarla. El frente de la puerta es de vidrio. Manéjela con cuidado para evitar que se rompa.
- Agarre solo los lados izquierdo y derecho de la puerta del horno. No agarre la manija, ya que puede oscilar en su mano y causar daños o lesiones.
- Si no se agarra la puerta del horno con firmeza y de forma adecuada, podrían producirse lesiones personales o daños en el producto.
- Para evitar lesiones cuando el soporte de la bisagra se cierre, asegúrese de que ambas palancas estén bien colocadas antes de retirar la puerta (Fig. 15a). Además, no fuerce la puerta para abrirla o cerrarla, ya que la bisagra podría dañarse y provocar lesiones.

1. Asegúrese de leer la **ADVERTENCIA** anterior antes de intentar retirar la puerta del horno.
2. Abra la puerta hasta su posición de apertura total. (Fig. 15)

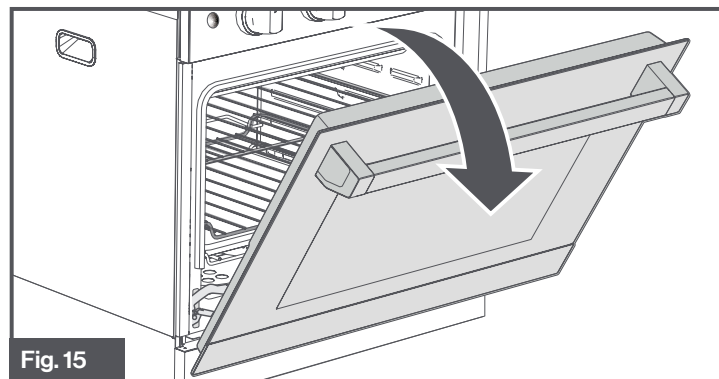
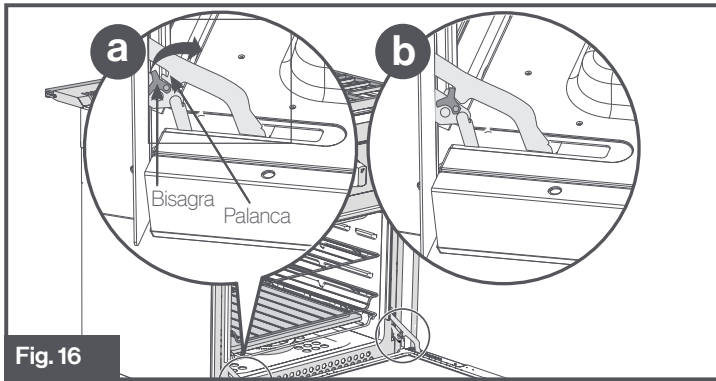
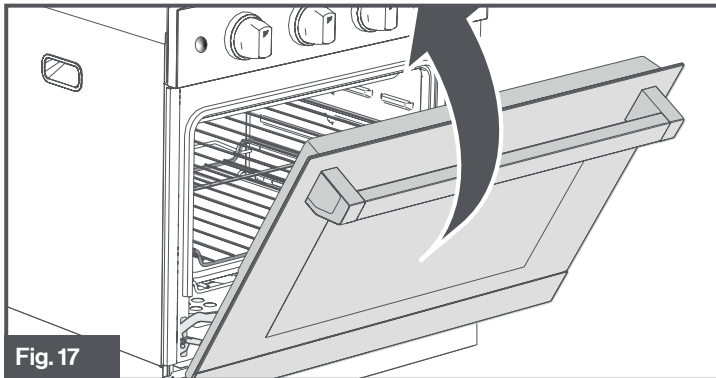


Fig. 15

3. Gire la bisagra (una en cada lado) hacia usted para abrochar la palanca. (Fig. 16)



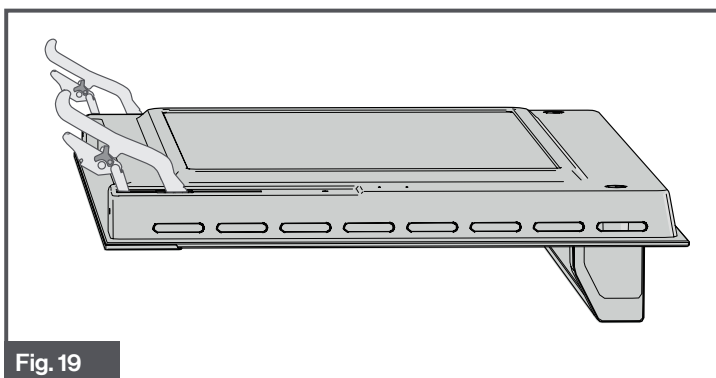
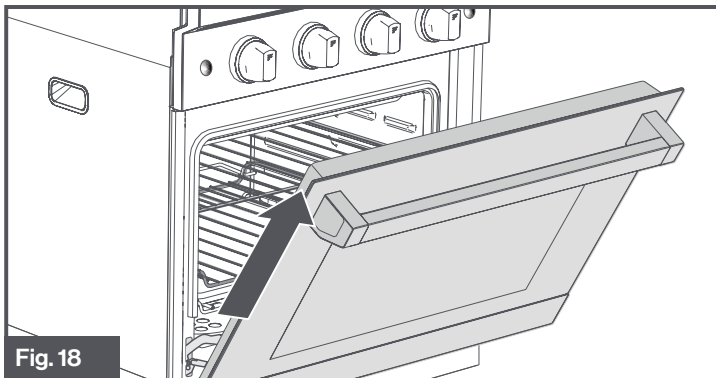
4. Cierre la puerta hasta que se detenga. (Fig. 17)



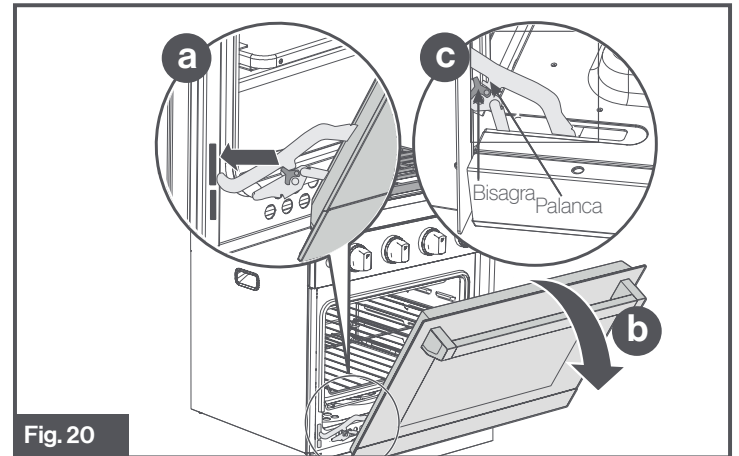
5. Sujetando la puerta firmemente del lado izquierdo y derecho con ambas manos, tire de la puerta en línea recta para sacarla de las ranuras de las bisagras. (Fig. 18 y Fig. 19)

⚠ ADVERTENCIA

Sosténgala con firmeza, la puerta es pesada.

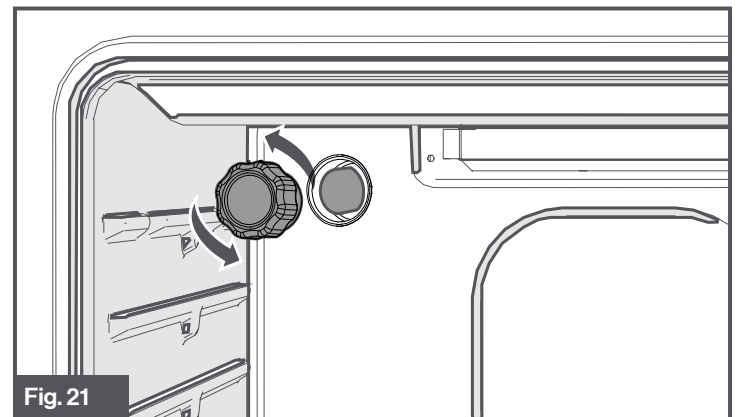


6. Coloque la puerta en un lugar plano y protegido para que no se dañe la puerta de vidrio.
7. Siga los siguientes pasos para volver a colocar la puerta del horno (Fig. 20):
 - Inserte la bisagra en la ranura superior como se muestra en la Fig. 20 **a**.
 - Abra la puerta hasta su posición de apertura total como se muestra en la Fig. 20 **b**. Asegúrese de que el broche de la bisagra se haya soltado de la palanca, como se muestra en la Fig. 20 **c**.



Sustitución de la luz del horno

1. Desconecte el horno del suministro eléctrico de la red o del fusible.
2. Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de realizar el mantenimiento de la luz.
3. Retire la cubierta de vidrio del portalámparas. (Fig. 21)

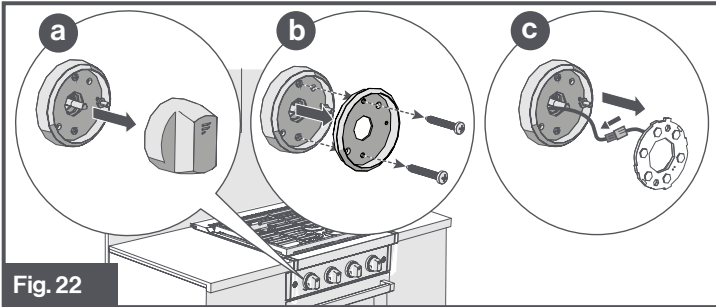


4. Retire la lámpara y reemplácela por otra resistente a altas temperaturas (572 °F) con las siguientes características:
 - Voltaje: 12 V
 - Potencia en vatios: 20 W
 - Tipo: G4
 - Tipo de lámpara: Halógena
5. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.
6. Vuelva a conectar la energía con el horno.

Para volver a pedir la sustitución de la bombilla del horno Furrion, llame al servicio técnico de Furrion para recibir asistencia.

Sustitución del LED de la perilla de control

- Desconecte el horno del suministro de energía mediante el interruptor para conectar el dispositivo a la red eléctrica o el fusible. Agarre y tire de la perilla de control con la luz LED rota. (Fig. 22 **a**)
- Retire los dos tornillos que sujetan la guía de la luz LED con un destornillador Phillips. (Fig. 22 **b**)
- Retire el conjunto LED después de desconectar el cable de la base de la placa PCB LED. (Fig. 22 **c**)

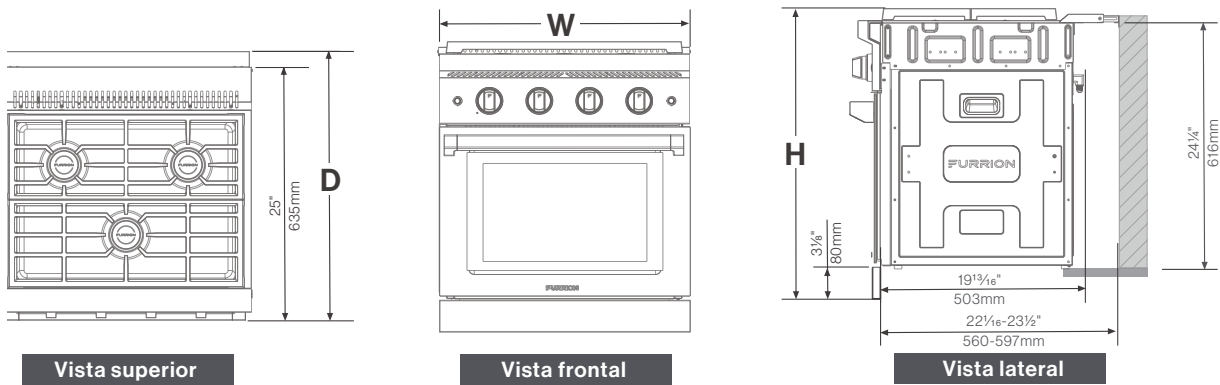


SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico, revise esta lista. Puede ahorrarle tiempo y gastos. Esta lista incluye experiencias comunes que no son el resultado de mano de obra o material defectuosos en su dispositivo.

Problema	Posibles causas/soluciones
Los quemadores no se encienden	Asegúrese de que la válvula de suministro de gas esté abierta.
	Los puertos o ranuras del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, utilice un alambre de calibre pequeño o una aguja para limpiar los puertos o las ranuras.
	Durante el proceso de encendido del quemador de la placa de cocción o de la llama piloto del horno, asegúrese de mantener presionada la perilla durante 5 a 10 segundos para garantizar el calentamiento del termopar.
	Bajo nivel de suministro de gas en el cilindro.
La llama del quemador arde por la mitad	Hay humedad en el quemador, seque bien el quemador.
	Los puertos o ranuras del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los puertos con un alambre de calibre pequeño o una aguja para limpiar los puertos o las ranuras.
La llama del quemador es naranja	Hay partículas de polvo en la línea principal. Deje que el quemador funcione unos minutos hasta que la llama se vuelva azul.
	En las zonas costeras, es inevitable que la llama sea ligeramente naranja debido al aire salado.

ESPECIFICACIONES



Especificaciones	
BTU/H	Quemador izquierdo y derecho: 7500 BTU
	Quemador central: 9000 BTU
	Horno: 9500 BTU
Combustible	Gas propano
Presión de entrada	10" WCI mín. a 13.8" WCI máx.
Voltaje:	CC 12 V
Entrada de corriente	2 A
Volumen interior del horno	2.24 pies cúbicos
Dimensiones generales (Ancho x Alto x Profundidad)	24 3/4 x 25 7/8 x 26 5/8" (628 x 656 x 674 mm)

- Enchufe el conector del mazo de cables en el nuevo conjunto LED.
- Vuelva a conectar el conjunto LED en la consola con los 2 tornillos que retiró en el paso 3. Asegúrese de que los cables no se pincen durante este proceso.
- Vuelva a conectar la perilla de control alineando el vástago de la perilla en la abertura de la carcasa de la perilla de control y empujándolo a su posición.

Almacenamiento

Seque todas las superficies y la caja del quemador, luego rocíe las superficies con una sustancia de aceite de cocina para preservar la superficie de la oxidación durante el almacenamiento a largo plazo. Limpie la capa de aceite antes de volver a utilizar.



The contents of this manual are proprietary and copyright protected by Lippert. Lippert prohibits the copying or dissemination of portions of this manual unless prior written consent for an authorized Lippert representation has been provided. Any unauthorized use shall void any applicable warranty. The information contained in this manual is subject to change without notice and at the sole discretion of Lippert. Revised editions are available for free download from lippert.com.

Please recycle all obsolete materials.

For all concerns or questions, please contact Lippert
PhL 432-LIPPERT (432-547-7378) | Web: lippert.com | E-mail: customerservice@lci1.com