

DO NOT PRINT THIS PAGE

Printing Notes:

Material: 80 GSM Bond Paper or 50# Bond Paper White

Ink: Black

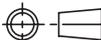
Resolution: 150 DPI or above

Printing method: Offset Printing

Binding: Saddle Stitch

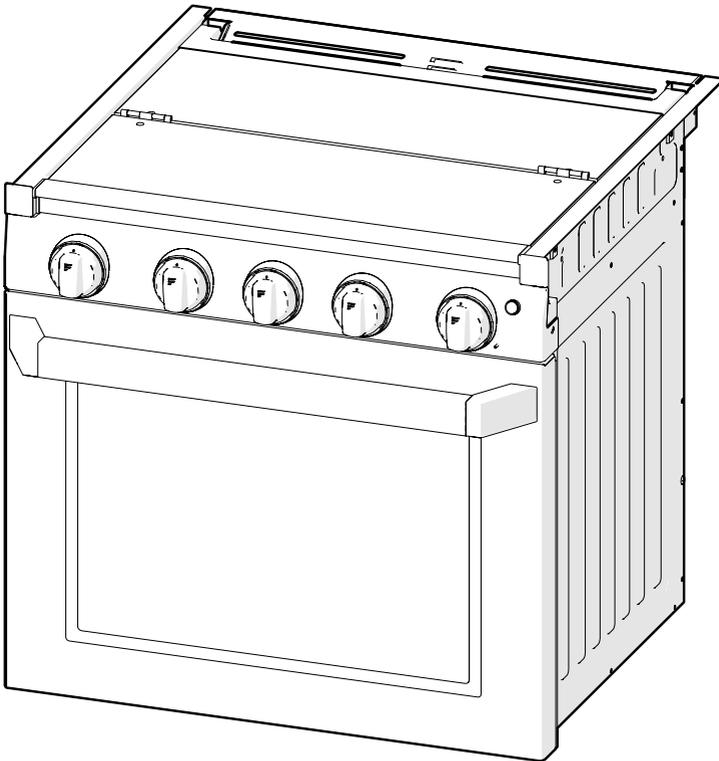
Folded size: 210 x 148 mm (H x W)

*This drawing contains proprietary information and trade secrets of The Furrion Company, Inc.
Unauthorized use or copying is prohibited.*

METRIC [INCH]							
METRIC [INCH]							
CRITICAL DIMENSION CHECKING IS COMPULSORY		2.0	26-Feb-18	Updated per outsourced Tech.Writer's comments	Streng Shi	XX	
VOLUME	cm ³	1.7	13-Nov-17	Updated the French Copyright.	Streng Shi	XX	
MASS	grams	REV.	DATE	MODIFICATIONS	NAME	ECN NO.	
DENSITY	g/cm ³	MATERIAL: SEE NOTES		The Furrion Company, Inc.			
GENERAL TOLERANCES EXCEPT AS NOTED 0 TO 6mm = ±0.1 >6 TO 30mm = ±0.2 >30 TO 80mm = ±0.3 >80 TO 180mm = ±0.4 >180mm = ±0.5 ANGULAR = ± 3°		FINISH SPEC: SEE NOTES		COMPOSITE-NO	SHEET 1 OF 1		
		SCALE: 1:1	DATE: 22-Jun-17	DRAWN BY: Streng Shi	APPROVED BY: Steven Bell	REVISION: 2.0	
		NAME: IM for 2 in 1 Range Oven				PART NO. IM-FHA00013	

2 in 1 Range Oven / 2 en 1 Cuisinière intégrée/four a hotte

Instruction Manual/Consignes d'utilisation



Model/Modèle:

FSRE17SA-BL/FSRE17SA-SS/FSRE21SA-BL
FSRE21SA-SS/FSRL17CA-BL/FSRL21CA-BL
FSRB17CA-BL/FSRN17SA-SS/FSRB21CA-BL
FSRN21SA-SS/FSRN17SA-BL/FSRN21SA-BL

Safety Precautions

WARNING

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

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

Warning 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.

WARNING

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

CAUTION

Hazards or unsafe practices **COULD** result in minor personal injury.

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

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

Welcome

Thank you for purchasing this Furrion® RV 2 in1 Gas Range Oven. Before operating your new appliance, please read these instructions carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the appliance.

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

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

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

Contents

English

Safety Precautions	1
Welcome	2
Contents	3
General Safety Instructions	4
Important Safety Instructions	4
Important Instructions for using your Cooktop	6
Important Instructions for using your Oven	7
Important Instructions for cleaning your Range	8
Features and Specifications	9
Installation	11
Cabinet Cutout Instructions	11
Oven Installation	12
Electrical Connection	14
Operation	15
Leak Check.....	15
Lighting Top Burners	15
Lighting Oven	17
The Burner Flame.....	18
Cooking Advice	19
Baking Cakes.....	19
Cooking Pizza	19
Cooking Fish and Meat.....	19
Cleaning and Maintenance	21
Removing the Oven Door.....	22
Replacing an Oven Light	22
How to replace the Control Knob LED (for models with LED light only).....	23
Troubleshooting	24
Exploded Drawing	25
Warranty	27

Important Safety Instructions

General Safety Instructions

WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**



WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device

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

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

- **Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.

- Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.

WARNING

Stepping, leaning or sitting on the door or drawer of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

WARNING

Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.

CAUTION

Do not store items of interest to children in the cabinets above a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

WARNING

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

Important Safety Instructions

WARNING

NEVER cover rear vent on counter top, internal cavity holes or space at bottom of oven door. Never cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning.

- Directions that direct current electrical supply conductors must be provided with strain relief at the appliance.
 - The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its isolation valve during any pressure testing with a pressure more than 13.8 water columns.
 - **Storage in or on Appliance - Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners and/or cabinet areas above appliance or in the drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
 - **Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
 - **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR WARMER DRAWER (if equipped).**
- Both surface burners and oven burners may be hot even though flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear proper apparel - Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
 - **Do not use water or flour on grease fires - Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
 - **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
 - The recess in which an oven is to be installed shall be constructed so as to be framed in or guarded to prevent creation of storage space around the recessed portion of the appliance.

Important Safety Instructions

WARNING

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install a UL approved gas detector. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

WARNING

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

- **Use only dry potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers - Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**

IMPORTANT - Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn off the oven. If the oven is not turned off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

Important instructions for using your Cooktop

WARNING

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

WARNING

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

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

Important Safety Instructions

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

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

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

Important Instructions for Using your Oven

- **Use care when opening oven door or warmer drawer (if equipped)** - Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven/ warmer drawer.
- **Keep oven vent ducts unobstructed.** The oven vent is located at the center rear of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of oven/warmer drawer (if equipped) racks.** Always place oven racks in desired location while oven/ warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the oven/ warmer drawer (if equipped). Remove all utensils from the rack before moving.

Important Safety Instructions

- **Do not use a broiler pan without its insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover your broiler insert with aluminum foil. Exposed fat and grease could ignite.**
- **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).
- This Oven is intended to be built-in to a cabinet structure only and is not intended for attachment to the building structure.

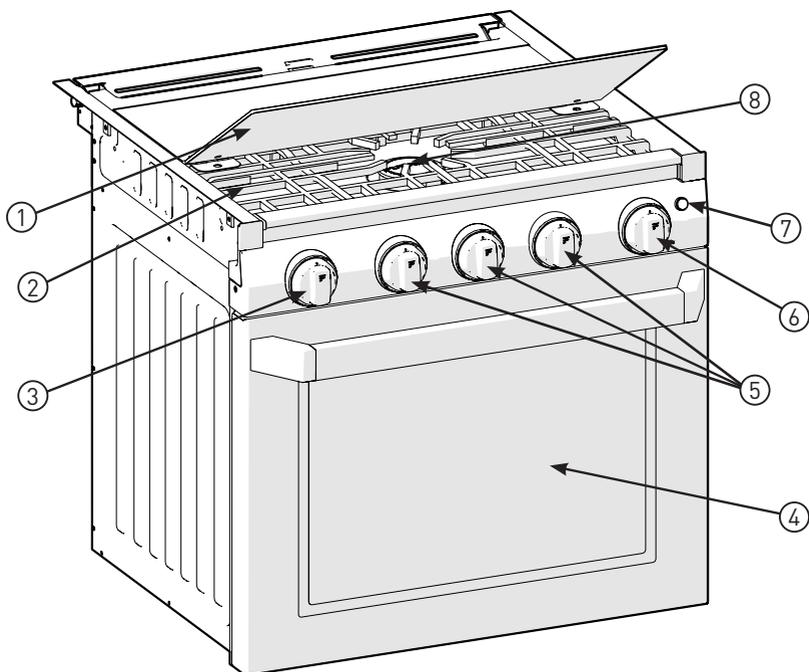
Important Instructions for Cleaning your Range

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

Save These Instructions for Future Reference

Features and Specifications

English



①	Glass Cover
②	Grill
③	Ignition Knob
④	Oven Door

⑤	Top Burner Control Knob
⑥	Oven Control Knob
⑦	Light
⑧	Burner

Features and Specifications

Technical Specifications

Optional Power	Gas power
BTU/HR	Left and Right Burner: 6500 BTU
	Front Burner: 8000 BTU
	Oven: 7100 BTU
Fuel / Power	Propane
Inlet Pressure	10" WC Min to 13.8" WC Max
Power Input	12V DC < 2 Amp
Inner Volume of the Oven	17" Range Oven: 35L
	21" Range Oven: 51L

English

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

Installation

The installation should conform to these installation instructions and with the standards for recreational vehicles, NFPA 1192.

⚠ 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.

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.

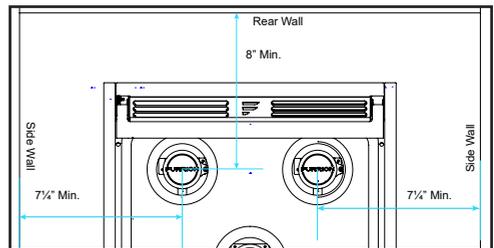
For proper operation of these units, the cabinet must be level and the bottom of the range must be supported.

NOTES:

- Make sure there is a ventilation hole in the cabinet for air circulation around the oven.
- When planning the location, consider curtains or other combustible materials installed around the appliance so as not to create a fire hazard.

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

- 7¼" (184mm) from the side walls
 - 8" (203mm) from the rear wall
- These distances shall be from the burner center of the appliance.



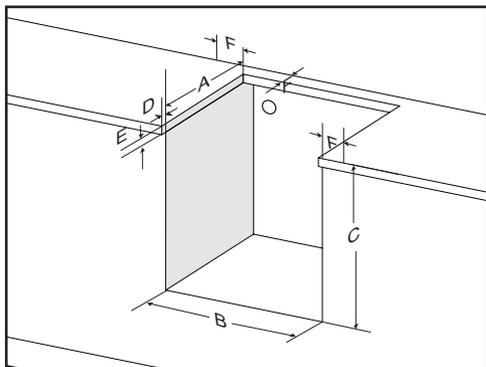
⚠ WARNING

The minimum vertical distance to combustible material above the range cooking top is 30" (762mm), provided the overhead construction does not extend 13" (330 mm) from the rear wall. The minimum distance between the floor and the bottom of the cutout opening is 4" (102mm).

NOTE: UL and cUL certified with a minimum top clearance of 19½" (495mm) to overhead combustible construction when installed with a range hood spaced a minimum of ¼" (6.35mm) from the construction.

Installation

Cabinet and counter cutout chart:



Model	A	B	C	D	E	F
17" RV Range	17 $\frac{1}{4}$ " 451mm	20 $\frac{1}{8}$ " 511mm	16 $\frac{1}{8}$ " 410mm	1 $\frac{1}{2}$ " 23mm max.	1 $\frac{1}{4}$ " 40mm max.	2" min 51mm min.
21" RV Range	17 $\frac{1}{4}$ " 451mm	20 $\frac{1}{8}$ " 511mm	20 $\frac{1}{8}$ " 510mm	1 $\frac{1}{2}$ " 23mm max.	1 $\frac{1}{4}$ " 40mm max.	2" min 51mm min.

Oven Installation

When the cabinet has been prepared according to the dimensions given and the gas line is in place.

1. Remove the range oven from its packaging.
2. Hold the baffle of the top glass cover and pull it upwards to release it from the oven. (Fig. 1) Push a little and lift up to remove the top glass cover from the oven. (Fig. 2)

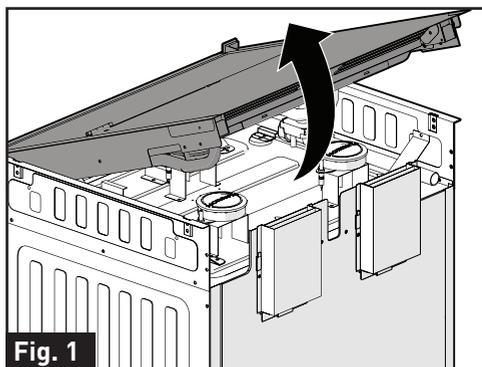


Fig. 1

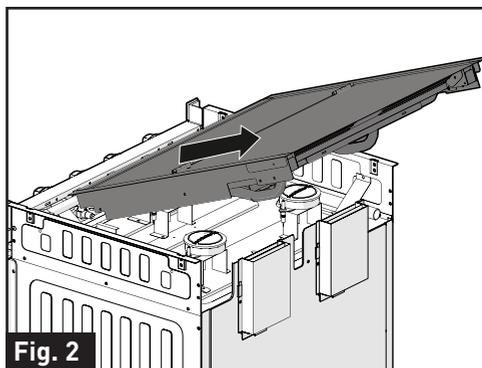


Fig. 2

3. Slide the range oven into the cabinet opening. Verify the oven is level from side to side and front to rear. (Fig. 3)

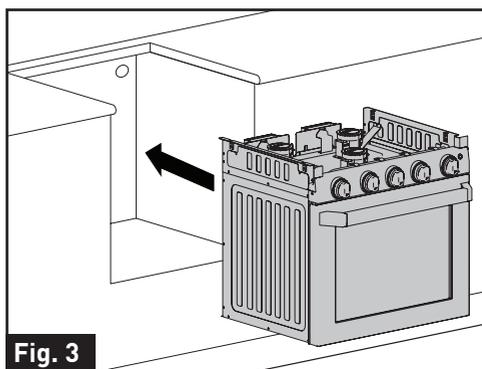


Fig. 3

Installation

4. Connect a propane supply line to the range oven in the upper left rear corner of the cabinet. Connect a positive 12V power supply wire and a 12V ground wire to the appliance in the upper right rear corner of the cabinet. (Fig. 4)

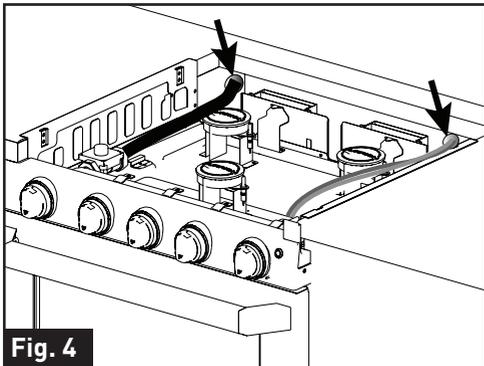


Fig. 4

5. Use four tapping screws on both left and right to secure the range oven onto the cabinet. (Fig. 5)

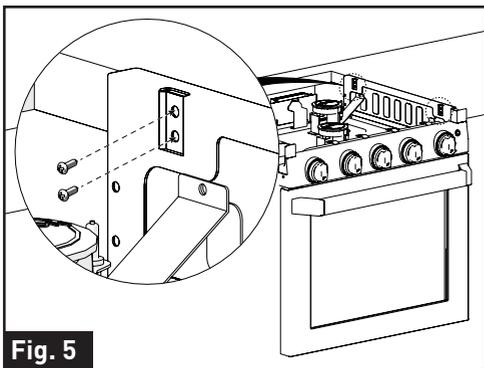


Fig. 5

IMPORTANT: Make sure the gas supply pipe cannot contact any moving parts after installation. Leave adequate space for the gas supply pipe in case it is bent or damaged after installation. Use propane gas only for this appliance.

6. Check the pipe fittings for leaks using

a leak detection solution. Never use a flame.

7. Align the top glass cover assembly with the slots on the cooktop and place it into the range oven. (Fig. 6)

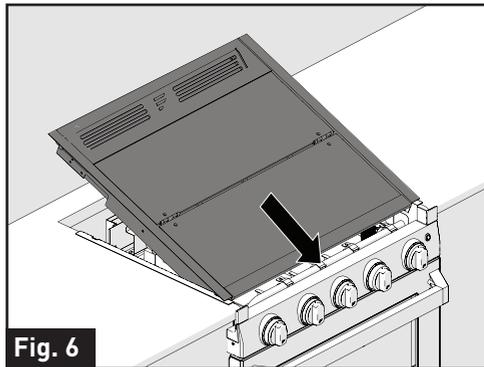


Fig. 6

8. Press the backside of the top glass cover until you hear a click noise. The top glass cover is now locked into place. (Fig. 7)

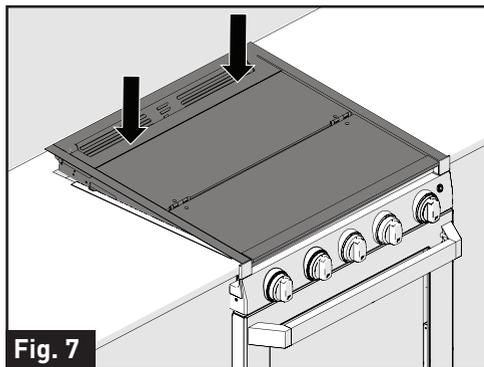
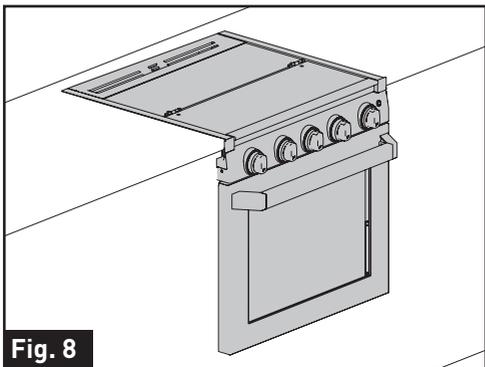


Fig. 7

Installation

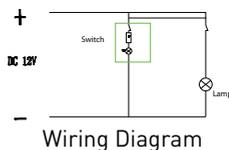
9. The range oven is completely installed into the cabinet. (Fig. 8)



Model without LED light:

Connect the wires of oven lamp to a 12V DC circuit.

NOTE: Ensure to connect the wires with the correct polarity. Black is “+” and White is “-”.

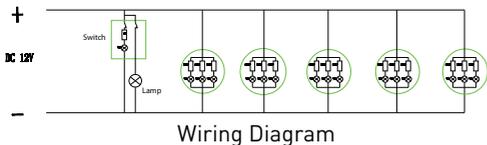


Electrical Connection

Model with LED light:

Connect the light wires to a 12V DC circuit.

NOTE: Ensure to connect the wires with the correct polarity. Black is “+” and White is “-”.



Operation

English

Leak Check

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

Pressure/Leak test using 11-13.8 WC pressure.

WARNING

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

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

Lighting Top Burners

WARNING

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

Match Lighting :

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

3. Turn the appropriate burner knob counterclockwise to  position. (Fig. 9)

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

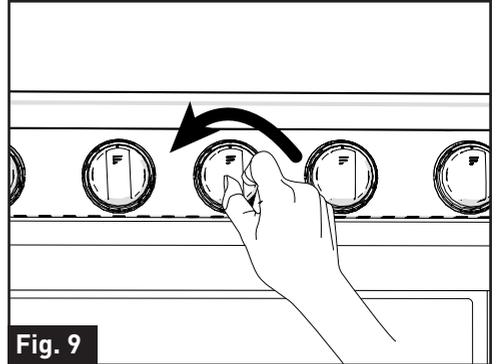


Fig. 9

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

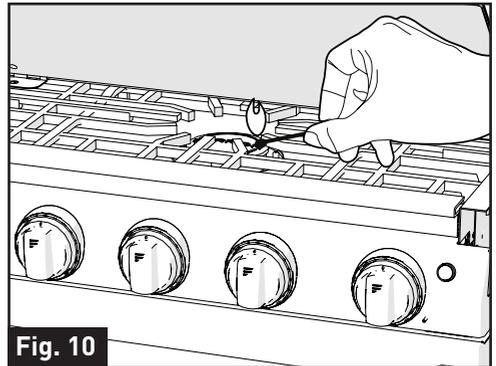
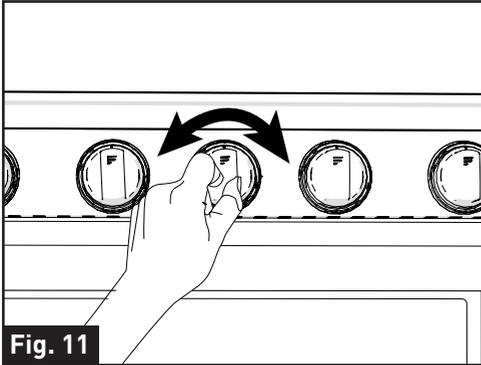


Fig. 10

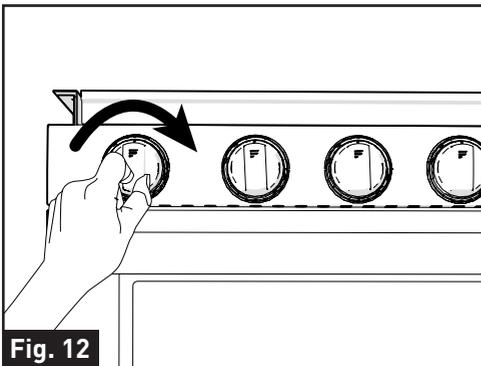
5. Repeat steps 3 and 4 to light the other burner(s) as needed.
6. Push and turn the burner control knob to adjust the flame to desired level. (Fig. 11)

Operation



Electronic Ignition:

1. Before lighting, check to make sure the control knobs are turned to **OFF** position.
 2. Check that the main gas tank valve is open.
 3. Turn the appropriate burner knob counterclockwise to  position. (Fig. 9)
- NOTE:** Do not attempt to light more than one burner at a time.
4. Turn the ignition knob clockwise repeatedly until burner lights. (Fig. 12)



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

To Turn Off

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

WARNING

PRODUCT DAMAGE HAZARD

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

WARNING

PRODUCT DAMAGE HAZARD

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

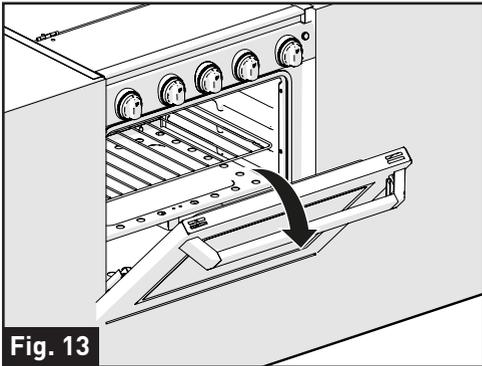
Operation

English

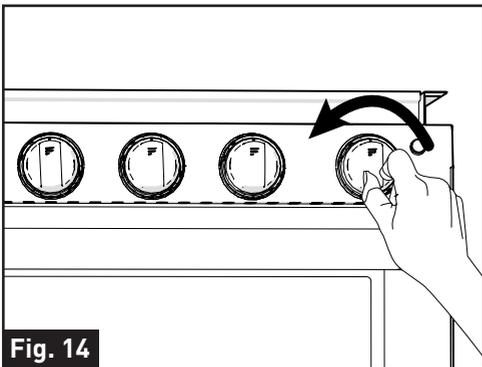
Lighting Oven

Match Lighting :

1. Before lighting, check to make sure all the control knobs are turned to **OFF** position.
2. Check that the main gas tank valve is open.
3. Open the range door. (Fig. 13)

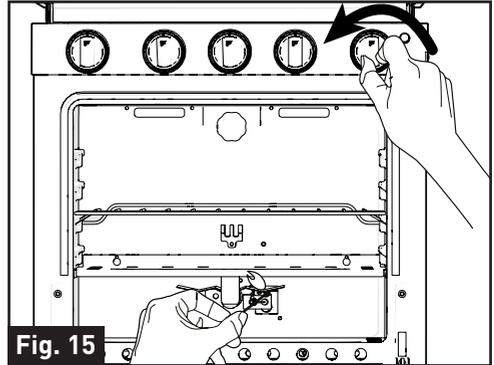


4. Push and turn the oven control knob counterclockwise to LITE position. (Fig. 14)

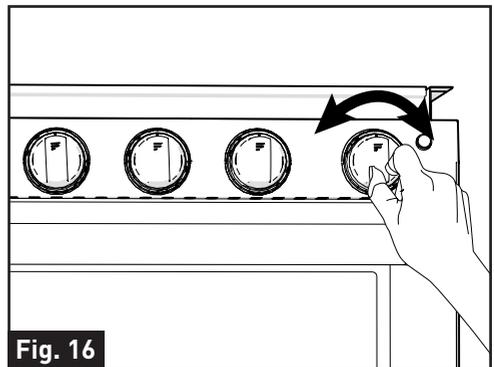


5. Continue to push and hold the oven control knob in, then open the oven door and place a burning long wooden match (or the match extension or a butane lighter with

extension) through the spaces in the grate near the ports of the burner to light the oven burner. (Fig. 15)



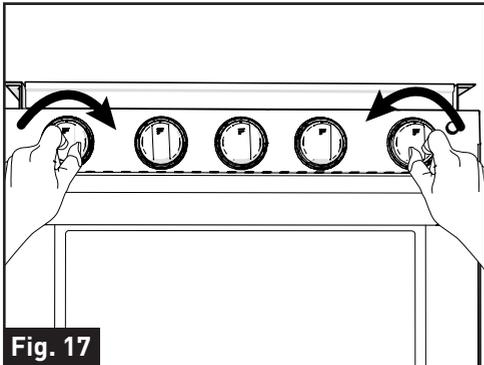
6. Continue to push and hold the oven control knob in for 5 seconds after pilot is lit. Release knob and verify pilot stays lit. Repeat steps 4 and 5 if pilot does not stay lit.
7. Rotate the oven control knob to adjust burner flame to desired level. The oven pilot has been factory set and requires no further adjustment. (Fig. 16)



Operation

Electronic Ignition:

1. Before lighting, check to make sure all the control knobs are turned to **OFF** position.
2. Check that the main gas tank valve is open.
3. Push and turn the oven control knob counterclockwise to LITE position. (Fig. 14)
4. Continue to push and hold the oven control knob in and rotate the ignition button clockwise repeatedly until burner lights. (Fig. 17)



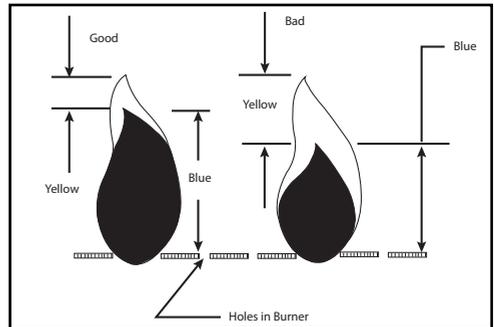
5. Continue to push and hold the oven control knob in for 5 seconds after pilot is lit. Release knob and verify pilot stays lit. Repeat steps 3 and 4 if pilot does not stay lit.
6. Rotate the oven control knob to adjust pilot flame to desired level. The oven pilot has been factory set and requires no further adjustment.

To Turn Off

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

The Burner Flame

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



A good flame should be blue with a yellow tip.

Some yellow tips on flames up to 1" (25.4mm) in length are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear.

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

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 and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking Cakes

When baking cakes, always place in the oven after it has been preheated (about 15 minutes). The temperature is normally around 320°F. Do not open the door while the cake is baking in order to prevent it from dropping.

In general:

Pastry is too dry	Increase the temperature by 50°F and reduce the cooking time
Pastry dropped	Use less liquid or lower the temperature by 50°F
Pastry is too dark on top	Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.
Cooked well on the inside but sticky on the outside	Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.
The pastry sticks to the pan	Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper

Cooking Pizza

For tasty crispy pizzas:

- Preheat the oven for at least 15 minutes.

- Use a light aluminum pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust.
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 338 °F to 374 °F.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (392 °F~428 °F) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath to catch the fat. Make sure that grid is inserted so that it is in the center of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savory roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Cooking Advice

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting(°F)	Cooking time (minutes)	
Oven	Lasagne	2.5	3	10	392	55-60	
	Cannelloni	2.5	3	10	392	40-50	
	Pasta bakes	2.2	3	10	392	50-55	
	Veal	1.7	2	10	410	80-90	
	Chicken	1.5	3	10	392	70-80	
	Turkey roll	2.5	3	10	392	80-90	
	Duck	1.8	3	10	392	90-100	
	Rabbit	2.0	3	10	392	80-90	
	Pork loin	1.5	3	10	392	70-80	
	Leg of lamb	1.8	3	10	392	80-90	
	Mackerels	1.3	3	10	392	30-40	
	Dentex	1.5	3	10	356	30-40	
	Trout baked in foil	1.0	3	10	392	30-35	
	Neapolitan-style pizza	0.6	3	15	410	15-20	
	Dry biscuits	0.5	4	15	356	25-30	
	Tart	1.1	3	15	356	30-35	
	Chocolate cake	1.0	3	15	329	50-60	
Leavened cakes	1.0	4	15	329	50-60		
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6	
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4	
	Cod filet	1	4	3	-	10	
	Grilled vegetables	1	4	-	-	8-10	
	Veal steak	1	4	5	-	20-25	
	Chops	1.5	4	5	-	20-25	
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15	
	Sausages	1.7	4	5	-	20-25	
	Toasted sandwiches	-	4	3	-	2-3	
	With rotisserie (where present)						
	Veal on the spit	1.0	-	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1.0	-	-	-	-	80-90

N.B.: Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the first oven rack from the bottom.

Cleaning and Maintenance

- Make sure all controls are OFF and the range or cooktop is cool before cleaning.
- Make sure that all cooktop surfaces, burner grates and burners are cool before cleaning or disassembling cooktop.
- DO NOT use oven cleaners, bleach, or rust removers on the cooktop or burner grates.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep appliance area clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Clean oven with oven cleaner only. Follow directions on the container.
- Never use a wire brush or metallic item for cleaning burner ports or orifices. Brush may “shed” bristles that may lodge in the orifice or burner ports and cause a fire or explosion.
- Clean all surfaces as soon as possible after boilovers or spillovers.
- Use warm soapy water only to clean the burner grates, cooktops, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces and plastic items on your range or cooktop. Do not use grit or acid-type cleaners.
- DO NOT use steel wool, or abrasive cleaners, or acid type cleaners such as chlorine bleach on your cooktop or grate systems. They will damage your 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.
- 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.

Cleaning and Maintenance

Removing the Oven Door

WARNING

When removing the door:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned 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 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 hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing door. 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 all the way.
3. Flip levers on hinges (one on each side) toward you.
4. Close the door until it stops. It will be about halfway open.
5. Holding the door firmly on both sides and using both hands, pull the door straight out of the hinge slots. Hold firmly, the door is heavy.

6. Place the door in a stable location.

Replacing an Oven Light

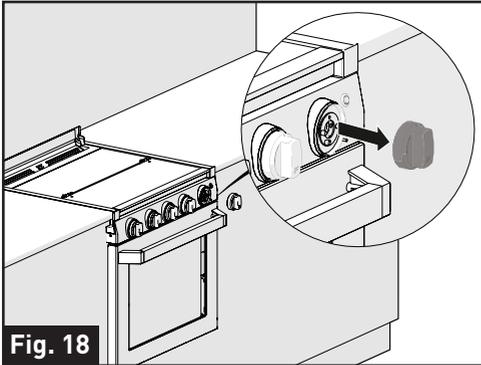
- Disconnect the oven from the power supply by means of the switch used to connect the appliance to the electrical mains, or unplug the appliance if the plug is accessible.
- Remove the glass cover of the lamp-holder.
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (572 °F) with the following characteristics:
 - Voltage: 12V
 - Wattage: 15 W
 - Type G9
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.

Cleaning and Maintenance

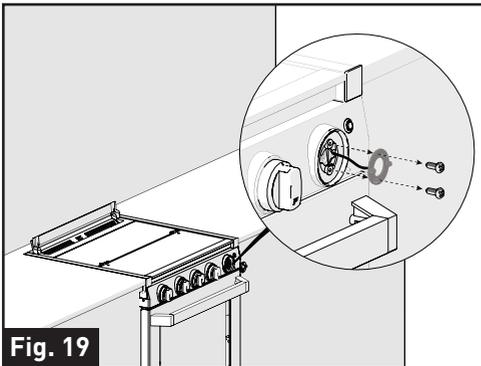
English

How to replace the Control Knob LED (for models with LED light only)

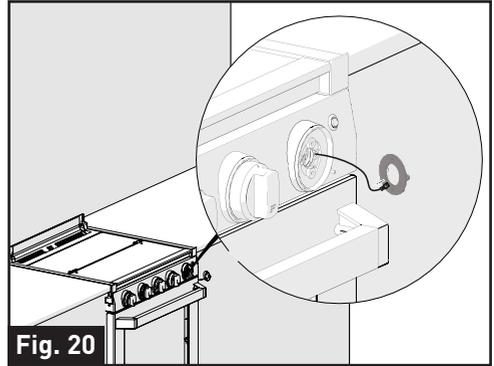
1. Disconnect the oven from the power supply by means of the switch used to connect the appliance to the electrical mains, or unplug the appliance if the plug is accessible.
2. Pull to remove the control knob with LED broken. (Fig. 18)



3. Remove the two screws holding the LED light using a Phillips screwdriver. (Fig. 19)



4. Pull to remove the socket connected to the LED. (Fig. 20)



5. Repeat steps 4 to 2 to replace the broken LED.

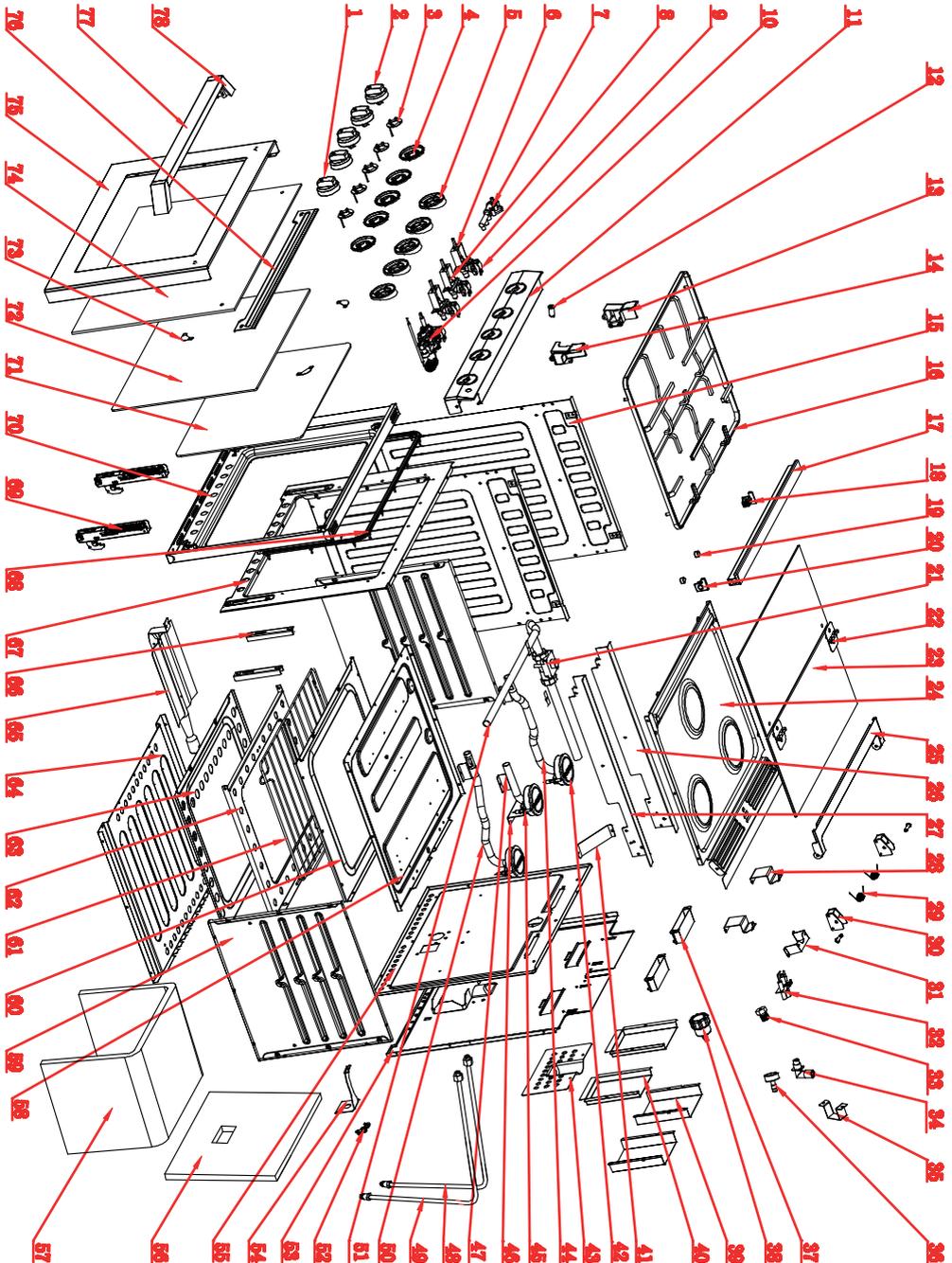
Troubleshooting

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
Surface burners do not light	Surface Control Knob has not been completely turned to  position. Push in and turn the Surface Control knob to  position until burner ignites and then turn control to desired flame size.
	Ensure gas supply valve is open.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Low gas supply level in cylinder.
Surface burner flame burns half way around	Battery power insufficient. Unscrew igniter cap and replace battery.
	Moisture is present on the burner, dry burner thoroughly.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
Surface burner flame is orange	Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly.
	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.

Exploded Drawing

English



Exploded Drawing

1	Knob (A)
2	Knob (B)
3	LED PCB
4	Decoration Ring
5	Knob Holder
6	Burner Valve A
7	Igniter
8	Burner Valve B
9	Valve Holder
10	Oven Thermostat
11	Control Panel
12	Lamp Switch
13	Control Panel Holder (Left)
14	Control Panel Holder (Right)
15	Side Panel
16	Pan Support Grill
17	Glass Cover Fixer (Front)
18	Glass Cover Fixer (Left)
19	Magnet
20	Glass Cover Silicon (Right)
21	Regulator
22	Glass Cover Hinge
23	Glass Cover
24	Working Table
25	Glass Cover Holder (Rear)
26	Decoration Bar Left
27	Decoration Bar Right
28	Working Table Fixer
29	Glass Cover Axis Holder
30	Glass Cover Spring

31	Rear Burner Holder
32	Oven Pilot Injector
33	Oven Burner Injector
34	Oven Burner Injector Bender
35	Oven Burner Holder
36	Gas-in Connector
37	Chimney
38	Lamp Holder
39	Chimney Holder
40	Chimney Cover
41	Control Panel Holder
42	Burner
43	Oven Burner Rear Cover
44	Left Burner Pipe
45	Burner Ignition Pin
46	Front Burner Holder
47	Middle Burner Pipe
48	Oven Pilot Pipe
49	Oven Burner Pipe
50	Right Burner Plate
51	Gas-in Pipe
52	Thermostat NFC Holder
53	Rear Cover
54	Oven Pilot Holder
55	Inner Chamber Rear Plate
56	Back Insulation
57	Main Body Insulation
58	Insulation Plate
59	Inner Chamber Side Plate
60	Inner Chamber Top Plate
61	Bake Rack

62	Oven Burner Holder (Upper)
63	Inner Chamber Bottom Plate
64	Bottom Plate
65	Oven Burner
66	Door Hinge Holder
67	Inner Chamber Front Frame
68	Door Silicon
69	Door Hinger
70	Door Inner Frame
71	Door Inner Glass
72	Door Middle Glass
73	Door Middle Glass Holder
74	Door Outer Glass
75	Door Outer Frame
76	Door Inner Frame Holder
77	Door Handle
78	Door Handle Holder

Warranty

Furrion warrants for a period of 1 year from date of retail purchase by the original end-use purchaser, that this product, when delivered to you in new condition, in original packaging, from a Furrion authorized reseller and used in normal conditions, is free from any defects in manufacturing, materials, and workmanship. In case of such defect, Furrion shall replace or repair the product at no charge to you.

This warranty does not cover: products where the original serial numbers have been removed, altered or cannot readily be determined; damage or loss caused by accident, misuse, abuse, neglect, product modification, failure to follow instructions in owner's manual, commercial or industrial use; damage or loss caused to the decorative surface of product; to any data, software or information; and normal wear and tear. This warranty only protects the original end-user ("you") and is not transferrable; any attempt to transfer this warranty shall make it immediately void. This warranty is only valid in the country of purchase.

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

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

FURRION IS NOT RESPONSIBLE FOR DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR CONDITION, OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF ANY EQUIPMENT OR PROPERTY, ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH FURRION PRODUCTS. FURRION'S TOTAL LIABILITY IS LIMITED TO THE REPAIR OR REPLACEMENT OF THIS PRODUCT PURSUANT TO THE TERMS OF THIS WARRANTY. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR EXCLUSIONS OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OR CONDITIONS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR

Warranty

EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY BY STATE OR (WHERE APPLICABLE IN THE COUNTRIES WHERE FURRIION HAS NON-US/CANADIAN AUTHORIZED DEALERS) COUNTRY. NO ACTION OR CLAIM TO ENFORCE THIS WARRANTY SHALL BE COMMENCED AFTER THE EXPIRATION OF THE WARRANTY PERIOD.

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

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

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Avertissement et importantes consignes de sécurité figurant dans le présent guide ne sont pas censés couvrir toutes les conditions possibles et des situations qui peuvent se produire. Bon sens, attention et les soins

doivent être exercés lors de l'installation, entretien ou fonctionnement de l'appareil. Toujours contacter le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions, que vous ne comprenez pas.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

Risques ou pratiques dangereuses PUET entraîné des blessures mineures.

Lisez et suivez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour prévenir le risque d'incendie, électrocution, des blessures ou des dommages à l'appareil suite à une mauvaise utilisation de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour son usage prévu tel que décrit dans ce guide.

Si vous utilisez une source électrique externe, de l'appareil doit être mise à la terre conformément aux codes provinciaux et autres ou, en l'absence de tels codes, avec le Code National d'Electricité, ANSI/NFPA 70. N'essayez pas d'ajuster, réparer, entretenir ou remplacer n'importe quelle partie de votre appareil, sauf s'il est spécifiquement recommandé dans ce guide. Toutes les autres réparations devraient être acheminées à un technicien qualifié.

Bienvenue

Nous vous remercions d'avoir acheté le Furrion RV 2 en 1 Cuisinière intégrée/ four a hotte à gaz. Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ces instructions. Ce manuel contient des informations pour une utilisation sûre, installation et maintenance de l'appareil.

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

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

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

Contenu

Consignes de sécurité	29
Bienvenue	30
Contenu	31
Consignes de sécurité générales	32
Consignes de sécurité importantes	32
Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson	35
Instructions importantes pour l'utilisation de votre four	36
Instructions importantes pour le nettoyage de votre cuisinière	37
Caractéristiques et spécifications	38
Installation	40
Instructions de découpage du Cabinet	40
Installation du four	41
Raccordement électrique	43
Opération	44
Vérification pour des fuites	44
Allumage des brûleurs principaux	44
Éclairage du four	46
La flamme du brûleur	48
Opération	48
Conseils de cuisson	49
Cuisson des gâteaux	49
Cuisson pour Pizza	49
Cuisson des viandes et poissons	50
Nettoyage et Maintenance	52
Démontage de la porte du four	53
Remplacer une lampe du four	53
Remplacer la DEL de la Molette de contrôle (pour les modèles équipés d'un voyant DEL)	54
Dépannage	55
Schéma Elaborer	56
Garantie	58

Consignes de sécurité importantes

Consignes de sécurité générales

AVERTISSEMENT

- **TOUTES LES GAMMES PEUVENT BASCULER ET CAUSER DES BLESSURES AUX PERSONNES**
- **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EMBALLÉ AVEC LA GAMME**
- **SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**



AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil d'utilisation anormale ou par une charge excessive de la porte du four, l'appareil doit être fixé par un dispositif anti basculement correctement installé.

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

Demandez à votre revendeur de

recommander un technicien qualifié et un service de réparation agréé.

- **Entretien par l'utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil n'est pas spécifiquement recommandée dans les manuels.**

Toutes les autres réparations devraient être fait que par un technicien qualifié, cela peut réduire le risque de dommages corporels et à la hotte.

- **Ne jamais modifier ni altérer la construction d'une gamme en enlevant les pieds de nivellement, panneaux, les fixations/ vis anti basculement ou toute autre partie du produit.**

AVERTISSEMENT

Tenir, se pencher ou s'asseoir sur la porte ou un tiroir de cette gamme peut occasionner des blessures graves et aussi causer des dommages à la hotte. Ne laissez pas les enfants à grimper ou jouer autour de la gamme. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut causer la gamme à la pointe, ce qui entraîne des brûlures graves ou d'autres blessures.

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser le four ou le tiroir-réchaud (si équipé) pour le stockage.

Consignes de sécurité importantes

⚠ ATTENTION

Ne rangez pas de points d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'une hotte. Enfants qui grimpent sur la hotte pour atteindre les articles pourraient être gravement blessés.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

Ne couvrez jamais arrière d'évacuation sur le dessus de comptoir, trous de cavité interne ou un espace en bas de porte. Ne jamais recouvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Ce faisant, blocs air traversent le four et peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.

- Orientations que les conducteurs d'alimentation de courant électrique continuée doivent être fournis avec décharge de traction à l'appareil.
- L'appareil doit être isolé de la canalisation de gaz en fermant son robinet d'isolement pendant toute pression avec une pression de plus de Colonnes d'eau (13,8).
- **Stockage dans ou sur l'appareil - matériaux inflammables ne doivent pas être stocké dans un four, près**

des brûleurs de surface, zones armoires plus haut de l'appareil ou dans le tiroir (si équipé). Cela comprend du papier, de plastique et de tissu, livres de cuisine, vaisselle en plastique et serviettes, ainsi que des liquides inflammables. Ne stockez pas d'explosifs, tels que les canettes d'aérosol, sur ou près de l'appareil. Des matériaux inflammables peuvent exploser et provoquer incendie ou des dégâts matériels.

- **Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.** Ils ne devraient jamais être autorisés à rester assis ou debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **NE PAS TOUCHER DES BRÛLEURS DE SURFACE, LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS, FOUR BRÛLEURS OU INTÉRIEUR DES SURFACES DE THE FOUR OU TIROIR-RÉCHAUD (si équipé).** Les brûleurs de surface et les brûleurs de four peuvent être chauds, même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones près des brûleurs de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables à toucher ces zones avant qu'ils aient suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces domaines sont la table de cuisson, surfaces faisant face à la table de cuisson, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces

Consignes de sécurité importantes

ouvertures, la porte et la fenêtre.

- **Porter des vêtements appropriés - raccord desserré ou les vêtements suspendus ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.** Ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables toucher des surfaces chaudes.
- **Ne pas utiliser d'eau ou farine sur les incendies de graisse - étouffez le feu avec un couvercle ou utiliser de bicarbonate de soude, un produit chimique sec ou mousse extincteur.**
- **Lors du chauffage de la graisse ou la graisse, regarder de près.** Matières grasses ou la graisse peut s'enflammer si peut devenir trop chaud.
- La niche dans laquelle un four doit être installé est construite de manière à être encadré dans ou protégée afin d'empêcher la création d'un espace de stockage autour de la partie encastrée de l'appareil.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

- **Utiliser uniquement des maniques sèches - maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur.** Ne laissez pas des poignées de toucher des brûleurs de chauffage chaude. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais au lieu d'une manique.
- **Ne pas chauffer des contenants - accumulation de pression peut causer contenant éclater et provoquer des blessures.**
- **Retirez la porte du four n'importe quelle hotte inutilisé s'il doit être stocké ou jeté.**

IMPORTANT - ne pas faire fonctionner le four pendant une panne de courant. S'il y a une panne de courant, toujours éteindre le four. Si le four n'est pas éteint et reprend le courant revient, le four peut commencer à fonctionner à nouveau. Une fois que le courant et revenir, réinitialisez la fonction horloge et four.

Consignes de sécurité importantes

Instructions importantes pour l'utilisation de votre table de cuisson

AVERTISSEMENT

Utilisation correcte de la flamme

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Consignes de sécurité importantes

- **Ustensiles Vitrées** - seuls certains types de verre, verre/ céramique, céramique, faïence ou autres ustensiles émaillés sont adaptés pour le des Hottes sans bris attribuables aux changements soudains de température. Vérifier les recommandations du fabricant pour l'utilisation de la table de cuisson.
- **N'utiliser pas une plaque chauffant sur la table de cuisson.** La plaque chauffant n'est pas conçu pour une utilisation sur la table de cuisson. Cela peut provoquer un incendie.
- **N'utilisez pas de couvercles de brûleur de surface décorative.** Si un brûleur est mis accidentellement sous tension, l'habillage va s'échauffer et éventuellement faire fondre. Brulures se produira si les couvertures chaudes sont touchés. Dommage peut également être fait à la table de cuisson ou les brûleurs car les couvertures peuvent provoquer une surchauffage. Lair est bloquée depuis le brûleur et la combustion causent des problèmes.
- **Garder les conduits d'aération four dégagée.** L'évent est situé à l'arrière du centre de la table de cuisson. Toucher les surfaces dans ce domaine lorsque le four fonctionne peut causer de graves brûlures. Aussi, ne pas placer le plastique ni chauffer les éléments sensibles sur ou près de l'évent du four. Ces éléments pourraient fondre ou prendre feu.
- **Placement des grilles de four/ réchaud tiroir (si équipé).** Toujours placer les grilles à l'endroit désiré en four / tiroir-réchaud (si équipé) est cool. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, soyez très prudent. Utiliser des gants isolants et saisir le panier avec les deux mains pour le repositionner. Ne laissez pas des poignées de contacter les résistances dans le four chaud / chauffe-tiroir (si équipé). Retirez tous les ustensiles de la grille avant de passer.
- **Ne pas utiliser une lèchefrite sans son insert.** La lèchefrite et son insertion permettent le dégoulinant de graisse et être tenus à l'écart de la chaleur de la salamandre.
- **Ne couvrez pas votre lèchefrite avec papier d'aluminium. Graisse et la graisse exposée pourraient s'enflammer.**

Instructions importantes pour l'utilisation de votre four

- **Soyez prudent lors de l'ouverture de porte ou tiroir-réchaud (si équipé)** - Stand à côté de la hotte lors de l'ouverture de la porte d'un four chaud. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou remplacer les aliments dans le four / chauffe-tiroir.
- **NE PAS TOUCHER CHAUFFANTS ÉLÉMENTS OU L'INTÉRIEUR DES SURFACES DU FOUR** – Éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncées. Surfaces intérieures du four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et

Consignes de sécurité importantes

après utilisation, ne pas toucher ou laisser vêtements ou autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils aient suffisamment de temps pour refroidir. Autres surfaces de l'appareil peuvent chauffer suffisamment pour brûler ces surfaces sont (identification des surfaces – par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de ces ouvertures, portes et fenêtres de portes de four).

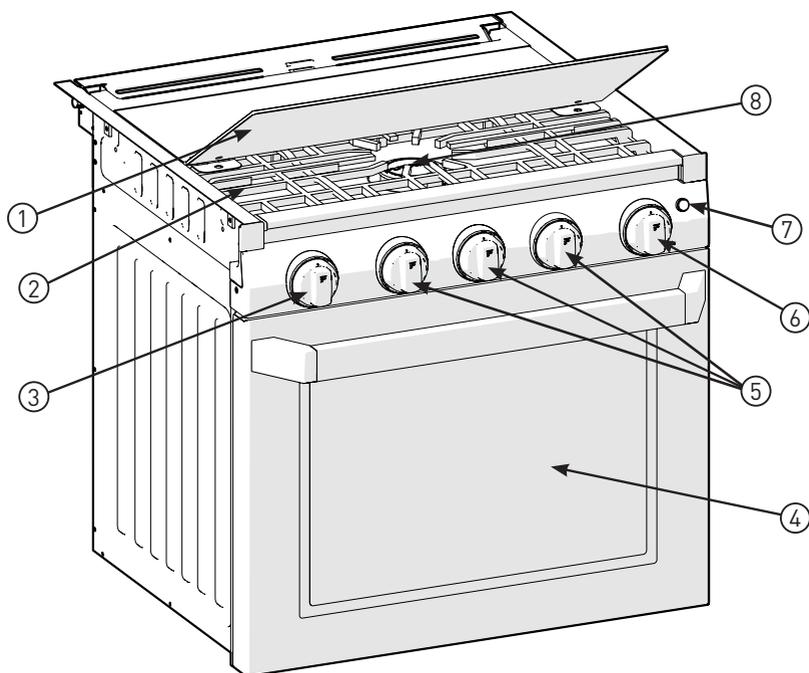
- Ce four est destiné à être intégré à une structure armoire uniquement et n'est pas prévu pour une fixation à la structure du bâtiment.

Instructions importantes pour le nettoyage de votre cuisinière

- **Nettoyer la gamme régulièrement afin de conserver toutes les pièces libres de graisse qui peut s'enflammer. Hottes de ventilation ventilateur d'échappement et les filtres à graisse doivent être maintenus propres.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou filtre. Lorsque vous cuisinez sous la hotte, mettre le ventilateur en marche. Reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.

Conservez ces instructions pour référence future

Caractéristiques et spécifications



①	Couvercle en verre
②	Grill
③	Bouton d'allumage
④	Porte du four
⑤	Bouton de commande des brûleurs

⑥	Bouton de commande de four
⑦	Rétro-éclairage
⑧	Brûleur

Caractéristiques et spécifications

Spécifications techniques

Alimentation en option	Alimentation de gaz
BTU/HR	Brûleur de gauche et de droite: 6500 BTU
	Brûleur principal: 8000 BTU
	Four: 7100 BTU
Carburant / Puissance	Au propane
Pression d'entrée	10" WC Min à 13.8" WC Max
Puissance d'entrée	12V DC < 2 Amp
Volume intérieur du four	La 17" Cuisinière intégrée/four a hotte: 35L
	La 21" Cuisinière intégrée/four a hotte: 51L

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

Installation

Installer en suivant ces consignes d'installation et les normes applicables aux véhicules de plaisance, NFPA 1192.

⚠ AVERTISSEMENT

Installation de cet appareil doit être faite selon les instructions écrites fournies dans ce manuel. Aucun agent, représentant ou employé de Furrion ou une autre personnes n'a le pouvoir de changer, modifier ou supprimer une disposition quelconque des instructions contenues dans ce manuel.

Instructions de découpage du Cabinet

Pour le bon fonctionnement de votre appareil de cuisson, les armoires doivent être correctement construits et au carré en ce qui concerne le dessus du comptoir et le visage du cabinet.

Pour le bon fonctionnement de ces unités, le cabinet doit être plat et le bas de la cuisinière doit être soutenu.

REMARQUE:

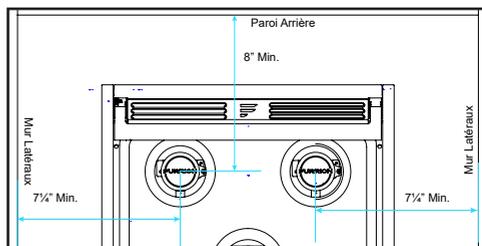
- Assurez-vous qu'il y a un trou de ventilation en Conseil des ministres pour une circulation d'air autour du four.
- Lorsque vous planifiez l'emplacement, envisager des rideaux ou autres matières combustibles installées autour de l'appareil.

Le Minimum des côtés horizontaux et l'arrière de l'appareil aux murs combustibles verticaux adjacents s'étendant au-dessus du panneau

supérieur:

- 7¼" des murs latéraux
- 8" de la paroi arrière

Ces distances doivent être depuis le centre de brûleur de l'appareil.



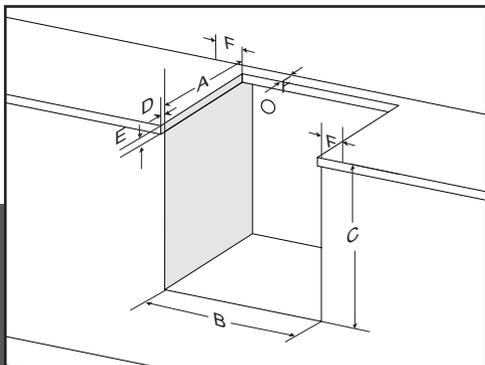
⚠ WARNING

La distance verticale minimale de séparation des matériaux combustibles au-dessus de la table de cuisson est de 30 pouces (762mm), sous réserve que la distance de saillie de ces matériaux, par rapport au mur arrière, ne dépasse pas 13 pouces (330 mm).

REMARQUE: Homologations UL et ULC avec distance de séparation minimale des matériaux combustibles de 19½ pouces (495mm) au-dessus de l'appareil, en cas d'installation d'une hotte d'évacuation séparée des matériaux combustibles par un espace d'au moins ¼ pouces (6.35mm).

Découpe graphique de l'armoire et comptoir:

Installation



Model	A	B	C	D	E	F
17" RV Hotte	17 $\frac{1}{4}$ " 451mm	20 $\frac{1}{8}$ " 511mm	16 $\frac{1}{8}$ " 410mm	1 $\frac{5}{16}$ " 23mm max.	1 $\frac{1}{16}$ " 40mm max.	2" min 51mm min.
21" RV Hotte	17 $\frac{3}{4}$ " 451mm	20 $\frac{1}{8}$ " 511mm	20 $\frac{1}{16}$ " 510mm	1 $\frac{5}{16}$ " 23mm max.	1 $\frac{1}{16}$ " 40mm max.	2" min 51mm min.

Installation du four

Lorsque le cabinet a été établi selon les dimensions indiquées et la conduite de gaz est en place.

1. Retirer le four de la cuisinière de son emballage.
2. Tenir le déflecteur du couvercle de verre et le tirer vers le haut afin de le dégager du four (Fig. 1). Pousser légèrement en soulevant pour retirer le couvercle de verre du four. (Fig. 2)

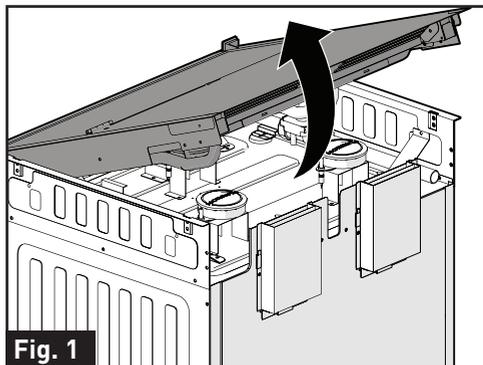


Fig. 1

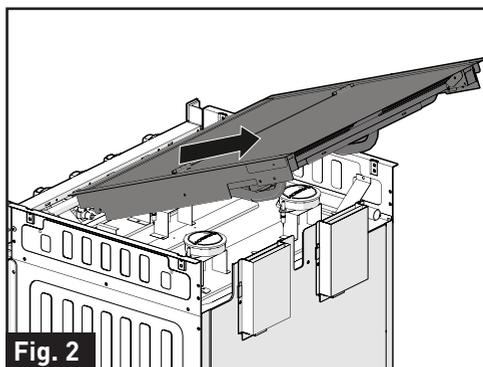


Fig. 2

3. Faites glisser le Cuisinière intégrée/ four a hotte dans l'ouverture de l'armoire. Vérifier que le four est à niveau d'un côté à l'autre et d'avant à l'arrière. (Fig. 3)

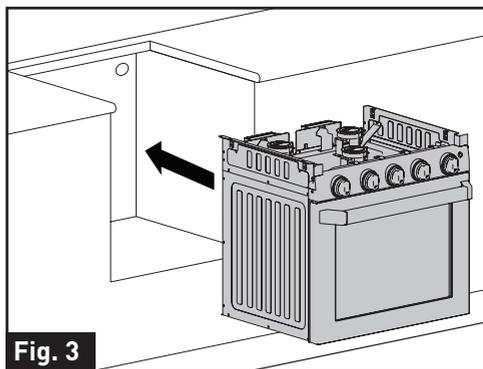


Fig. 3

Installation

4. Connecter une source d'alimentation de propane a la cuisinière par le coin supérieur a l'arrière de l meuble. Connecter une source d'alimentation positive de 12V et un cable a l'appareil par le coin supérieur droit a l'arrière de l meuble. (Fig. 4)

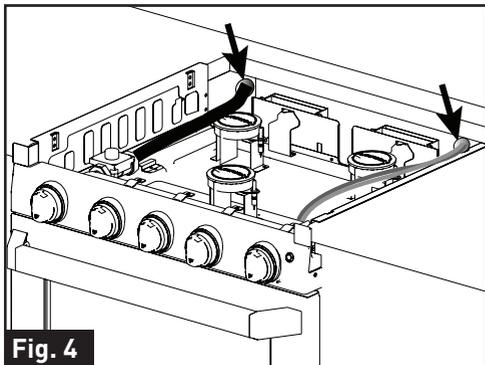


Fig. 4

5. Utilisez quatre vis auto taraudeuses à gauche et droite pour fixer le four de la cuisinière sur le meuble. (Fig. 5)

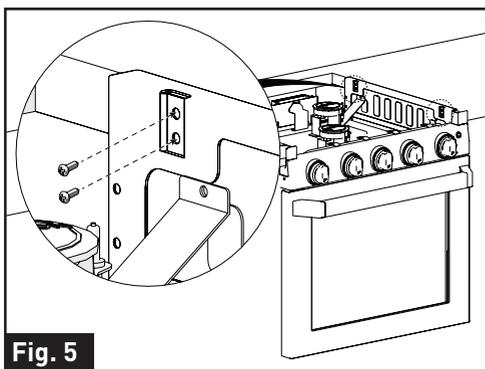


Fig. 5

IMPORTANT: Assurez-vous que le tuyau de raccordement du four ne peut pas contacter les pièces en mouvement après l'installation. Laisser un espace suffisant pour le tuyau de raccordement dans le cas où il est tordu ou endommagé après l'installation. Utiliser

du gaz propane uniquement pour cet appareil.

6. Vérifier les raccords d'étanchéité avec une solution savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme.
7. Alignez l'assemblage du couvercle de verre supérieur avec les fentes sur la surface de cuisson et placez-le dans le four. (Fig. 6)

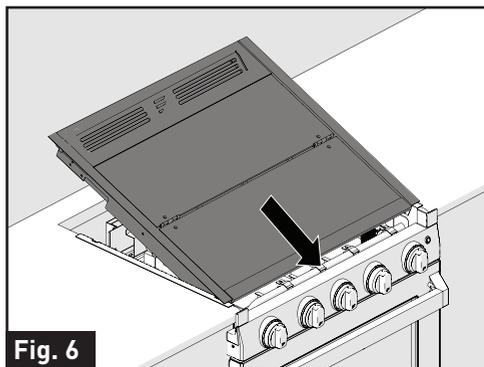


Fig. 6

8. Appuyez sur la partie arrière du couvercle de verre supérieur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Le couvercle de verre supérieur est maintenant verrouillé en position. (Fig. 7)

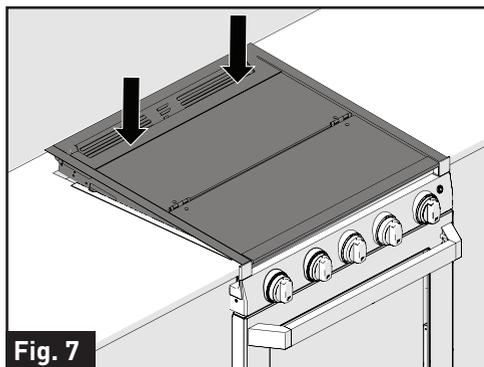


Fig. 7

Installation

9. Le Cuisinière intégrée/ four a hotte est complètement installée dans l'armoire. (Fig. 8)

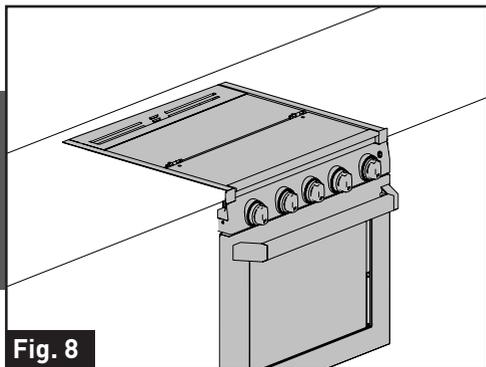


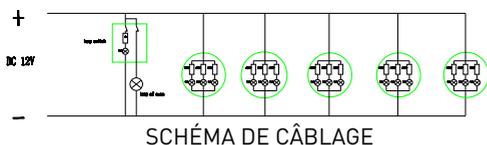
Fig. 8

Raccordement électrique

Modèle avec le éclairage LED

Connectez le câble clair a un circuit continu de 12 volt.

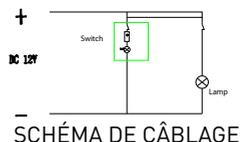
REMARQUE: Vérifier que vous branchez les fils en respectant la polarité. Noir est « + » et le Blanc est « - ».



Modèle sans le éclairage LED

Connectez le câble clair a un circuit continu de 12 volt.

REMARQUE: Vérifier que vous branchez les fils en respectant la polarité. Noir est « + » et le Blanc est « - ».



Opération

Vérification pour des fuites

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Allumage des brûleurs principaux

⚠ AVERTISSEMENT

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

Allumez une allumette:

1. Avant de l'allumer, vérifiez que les

boutons de contrôle sont tournés sur la position **ARRÊT**.

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

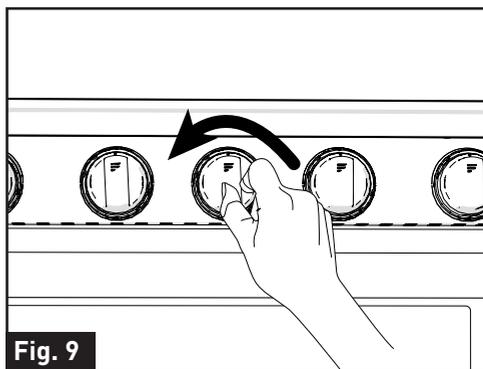


Fig. 9

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

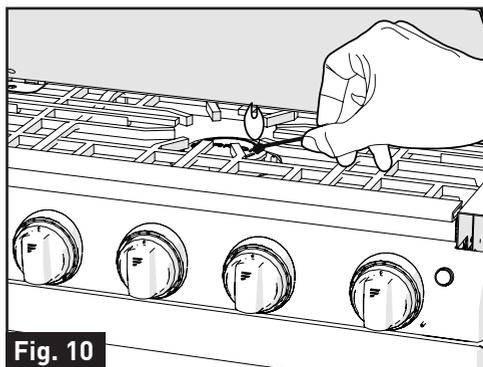


Fig. 10

Opération

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

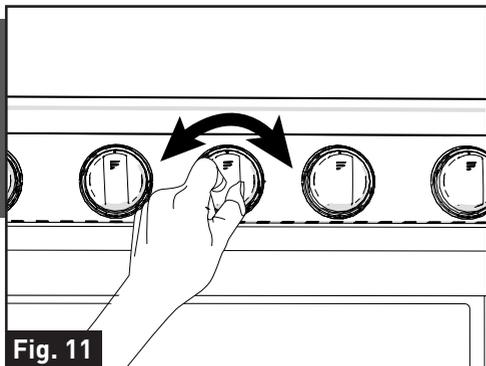


Fig. 11

Allumage électronique:

1. Avant de l'allumer, vérifiez que les boutons de contrôle sont tournés sur la position ARRÊT.
2. Vérifier que le robinet du réservoir principal de gaz est ouvert.
3. Tournez le potentiomètre de brûleur correspondant à position LITE. (Fig. 9)

REMARQUE: Ne tenter pas d'allumer le plusieurs brûleur à la fois.

4. Tournez le bouton d'allumage à droit à plusieurs reprises jusqu'à l'allumage du brûleur. (Fig. 12)

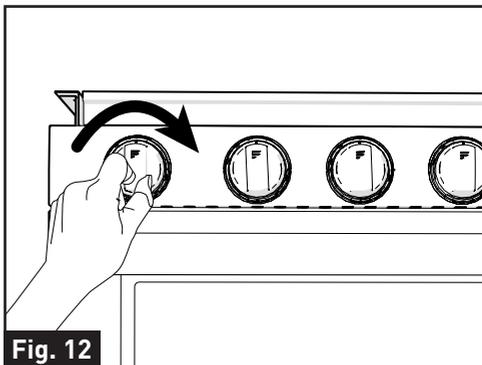


Fig. 12

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

Pour arrêter

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE DOMMAGES DE PRODUIT

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

Éclairage du four

Allumez une allumette:

1. Avant de l'allumer, vérifiez que tous les boutons de commande sont activés sur position ARRÊT.
2. Vérifier que le robinet du réservoir principal de gaz est ouvert.

3. Ouvrez la porte de la gamme. (Fig. 13)

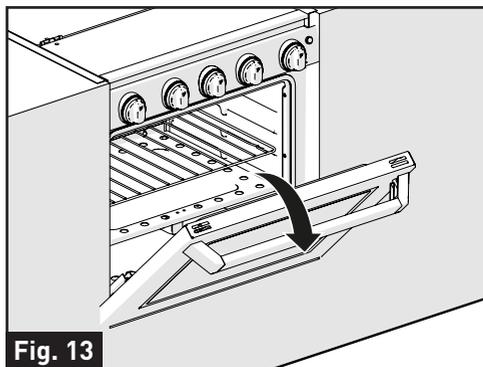


Fig. 13

4. Pousser et tourner le bouton de commande vers la gauche jusqu'à la position LITE. (Fig. 14)

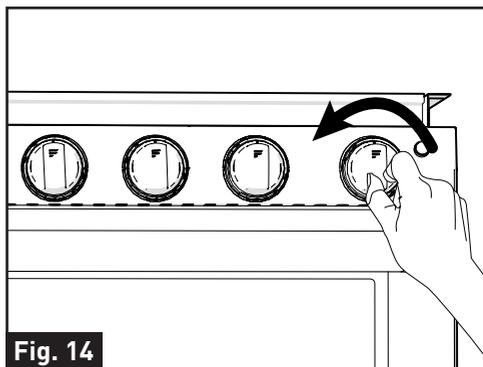


Fig. 14

5. Continuer à pousser et maintenez le bouton de commande, puis ouvrez la porte du four et placer une allumette en bois (ou l'extension de l'allumette ou un briquet avec extension au butane) à travers les espaces dans la grille près des ports du brûleur pour allumer le brûleur du four. (Fig. 15)

Opération

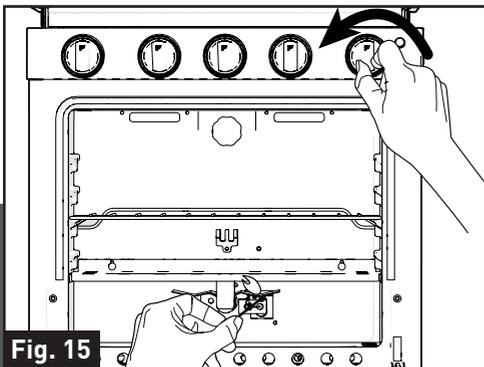


Fig. 15

6. Continuer à pousser et maintenez le bouton de commande en 5 secondes après que la veilleuse allumée. Relâcher le bouton et vérifiez le pilote reste allumé. Répétez les étapes 4 et 5 si le pilote ne reste pas allumé.
7. Tournez le bouton de commande pour régler la flamme du brûleur jusqu'au niveau désiré. Le pilote de four a été usine définie et ne nécessite aucun réglage supplémentaire. (Fig. 16)

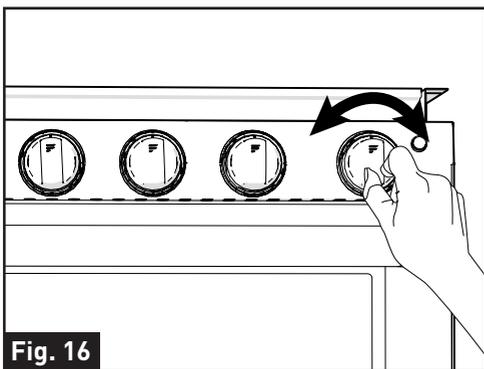


Fig. 16

Allumage électronique:

1. Avant de l'allumer, vérifiez que tous les boutons de commande sont activés sur position ARRET.
2. Vérifier que le robinet du réservoir principal de gaz est ouvert.

3. Pousser et tourner le bouton de commande vers la gauche jusqu'à la position LITE. (Fig. 14)
4. Continuer à pousser et maintenez le bouton de commande du four et tournez le bouton d'allumage dans le sens horaire jusqu'à l'allumage du brûleur. (Fig. 17)

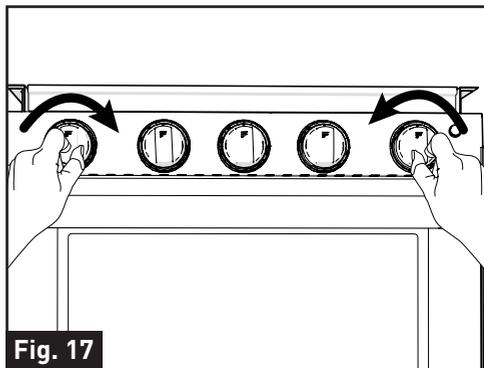


Fig. 17

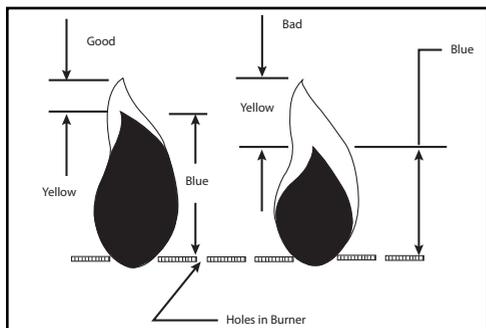
5. Pressez et maintenez le bouton de commande en 5 secondes après que la veilleuse allumée. Relâcher le bouton et vérifiez le pilote reste allumé. Répétez les étapes 3 et 4 Si le pilote ne reste pas allumé.
6. Tournez le bouton de commande pour ajuster la flamme de la veilleuse au niveau désiré. Le pilote de four a été usine définie et ne nécessite aucun réglage supplémentaire.

Pour arrêter

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

La flamme du brûleur

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



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

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

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

Conseils de cuisson

Le four offre une large gamme de solutions de rechange qui vous permettent de cuire n'importe quel type de nourriture de la meilleure façon possible. Avec le temps vous apprendrez à faire le meilleur usage de cet appareil de cuisson polyvalent et les orientations suivantes ne sont qu'un guide qui peut varier selon votre propre expérience personnelle.

Cuisson des gâteaux

Pour la cuisson de gâteaux, toujours placer dans le four après qu'il est réchauffé (environ 15 minutes). La température est normalement autour de 320oF. N'ouvrez pas la porte pendant que le gâteau est la cuisson afin d'éviter de tomber.

En général:

Pâte à tarte est trop sèche	Augmentez la température de 50oF et réduire le temps de cuisson
Pâtisserie a chuté	Utilisez moins de liquide ou de baisser la température par 50°F
Cuit bien à l'intérieur mais collante à l'extérieur	Placez-le sur une grille inférieure, baisser la température et augmenter le temps de cuisson.
Cuit bien à l'intérieur mais collante à l'extérieur	Utilisez moins de liquide, baisser la température et augmenter le temps de cuisson.
La pâte Colle à la poêle	Beurrez bien le moule et saupoudrez-le avec un saupoudrage de farine ou utiliser du papier sulfurisé

Cuisson pour Pizza

Pour délicieuses pizzas croustillantes :

- Préchauffer le four pendant au moins 15 minutes.
- Utilisez un plat à pizza en aluminium léger, placez-le sur la grille du four avec le four. Si la lèchefrite est utilisée, cela prolongera la durée de cuisson, rendant difficile d'obtenir une croûte croustillante.
- Ne pas ouvrir la porte du four fréquemment pendant la pizza cuisson;
- Si la pizza a beaucoup de garnitures (trois ou quatre), nous vous recommandons d'ajouter le fromage mozzarella sur le dessus au milieu de la cuisson.

Conseils de cuisson

Cuisson des viandes et poissons

Quelle cuisson viandes blanches, volailles et poissons, utiliser les paramètres de température de 338 oF d'à 374 oF.

Pour les viandes rouges qui doit être bien fait à l'extérieur tout en tendre et juteux à l'intérieur, c'est une bonne idée de commencer avec un réglage de la température élevée (392 oF ~ 428 oF) pendant une courte période, puis baissez le four par la suite.

En général, plus le rôti, le bas le réglage de la température. Placer la viande sur le centre de la grille et place la lèchefrite sous pour attraper la graisse.

Assurez-vous que cette grille est insérée pour qu'il soit au centre du four. Si vous souhaitez augmenter la quantité de chaleur par le bas, utiliser les hauteurs de la grille inférieure. Pour les rôtis savoureux (surtout le canard et le gibier sauvage), habiller la viande avec le lard ou bacon sur le dessus.

Conseils de cuisson

Français

Réglage du bouton sélecteur	Aliments à cuire	Poids (kg)	Position de la grille du fond du four de cuisson	Temps de préchauffage (minutes)	Bouton de réglage (°F) thermostat	Temps de cuisson (minutes)	
Four	Lasagnes	2.5	3	10	392	55-60	
	Cannelloni	2.5	3	10	392	40-50	
	Pâtes au four	2.2	3	10	392	50-55	
	Veau	1.7	2	10	410	80-90	
	Poulet	1.5	3	10	392	70-80	
	Roulade de dinde	2.5	3	10	392	80-90	
	Canard	1.8	3	10	392	90-100	
	Lapin	2.0	3	10	392	80-90	
	Côte de porc	1.5	3	10	392	70-80	
	Gigot d'agneau	1.8	3	10	392	80-90	
	Maquereaux	1.3	3	10	392	30-40	
	Dentex	1.5	3	10	356	30-40	
	Truite au four en papillote	1.0	3	10	392	30-35	
	Pizza -style napolitaine	0.6	3	15	410	15-20	
	Biscuits secs	0.5	4	15	356	25-30	
	Tarte	1.1	3	15	356	30-35	
	Gâteau au chocolat	1.0	3	15	329	50-60	
Gâteaux au levain	1.0	4	15	329	50-60		
Grill	Semelles et seiches	1	4	5	-	6	
	Brochettes de calamars et crevettes	1	4	3	-	4	
	Filet de cabillaud	1	4	3	-	10	
	Légumes grillés	1	4	-	-	8-10	
	Steak de veau	1	4	5	-	20-25	
	Côtelettes	1.5	4	5	-	20-25	
	Hamburgers	1	4	3	-	10-15	
	Saucisses	1.7	4	5	-	20-25	
	Croque-Monsieur	-	4	3	-	2-3	
	Avec tournebroche (où présenter)						
	Veau à la broche	1.0	-	-	-	-	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	-	-	-	80-90
Agneau à la broche	1.0	-	-	-	-	80-90	

N.B.: Temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier selon vos goûts personnels. Lors de la cuisson à l'aide de la grille, la lèchefrite doit toujours être placée sur le premier gradin du bas.

Nettoyage et Maintenance

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

Nettoyage et Maintenance

Démontage de la porte du four

AVERTISSEMENT

Lorsque vous retirez la porte:

- Assurez-vous que le four est froid et que l'alimentation vers le four a été coupée avant de retirer la porte. Le non respect de ces instructions peut entraîner des électrocutions ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Tenez-la des deux mains pour la retirer. La surface avant de la porte est en verre. Manipulez-la avec précautions pour éviter de la casser.
- Ne tenez que les bords de la porte du four. Ne pas la tenir par la poignée, car elle pourrait tourner dans votre main et entraîner des dommages ou des blessures.
- Ne pas tenir la porte fermement et de manière décrite peut entraîner des blessures ou des dommages au produit.
- Pour éviter les blessures entraînées par la fermeture soudaine des supports des charnières, assurez-vous que chaque levier est bien en place avant de retirer la porte. Ne forcez pas non plus pour ouvrir ou fermer la porte – la charnière peut casser et des blessures peuvent être subies.

1. Assurez-vous de lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus avant de tenter de retirer la porte du four.
2. Ouvrez la porte complètement.
3. Abaissez les leviers des charnières (un de chaque côté) vers vous.
4. Fermez la porte autant que possible. Elle sera ouverte à moitié environ.
5. En tenant la porte fermement des deux mains de chaque côté, soulevez la porte directement des trous des charnières. Tenez fermement, la porte est lourde.
6. Posez la porte sur une surface stable.

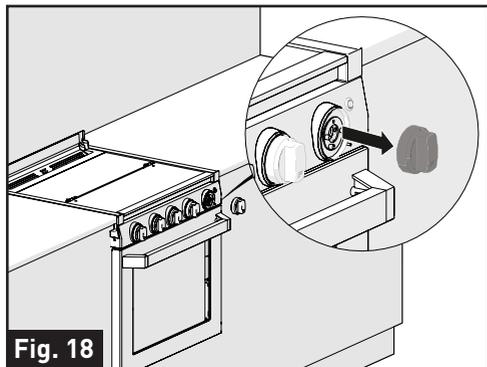
Remplacer une lampe du four

- Coupez l'alimentation électrique du four, soit en éteignant l'interrupteur alimentant la prise du four, ou en débranchant la prise du four, si cette dernière est accessible.
- Retirez le cache de verre du support de la lampe.
- Retirez-la lampe et remplacez-la avec une lampe résistante à de hautes températures (572 °F) ayant les caractéristiques suivantes :
 - Voltage: 12V
 - Wattage: 15 W
 - Type G9
- Remettez le cache en place et rétablissez l'alimentation électrique du four.

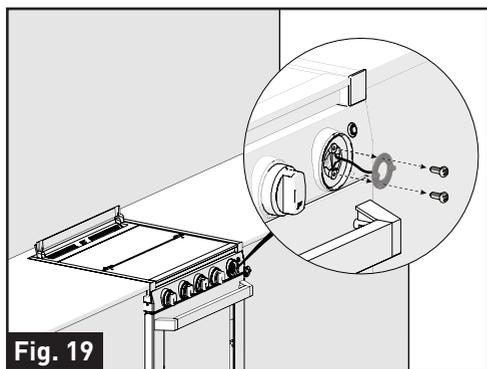
Nettoyage et Maintenance

Remplacer la DEL de la Molette de contrôle (pour les modèles équipés d'un voyant DEL)

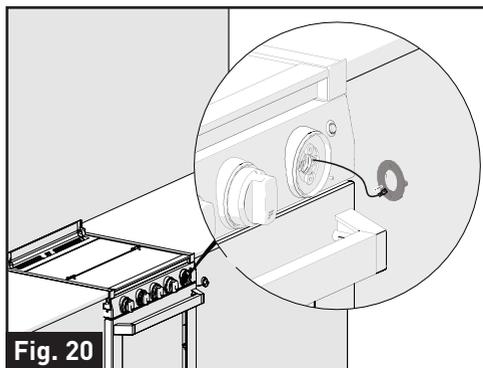
1. Coupez l'alimentation électrique du four, soit en éteignant l'interrupteur alimentant la prise murale du four, ou en débranchant la prise du four, si cette dernière est accessible.
2. Tirez sur la molette de contrôle dont la DEL est cassée. (Fig. 18)



3. Retirez les deux vis tenant la DEL à l'aide d'un tournevis cruciforme. (Fig. 19)



4. Tirez sur la fiche connectée à la DEL. (Fig. 20)



5. Répétez les étapes 4 à 2 pour remplacer la DEL cassée.

Dépannage

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

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

Schéma Elaborer

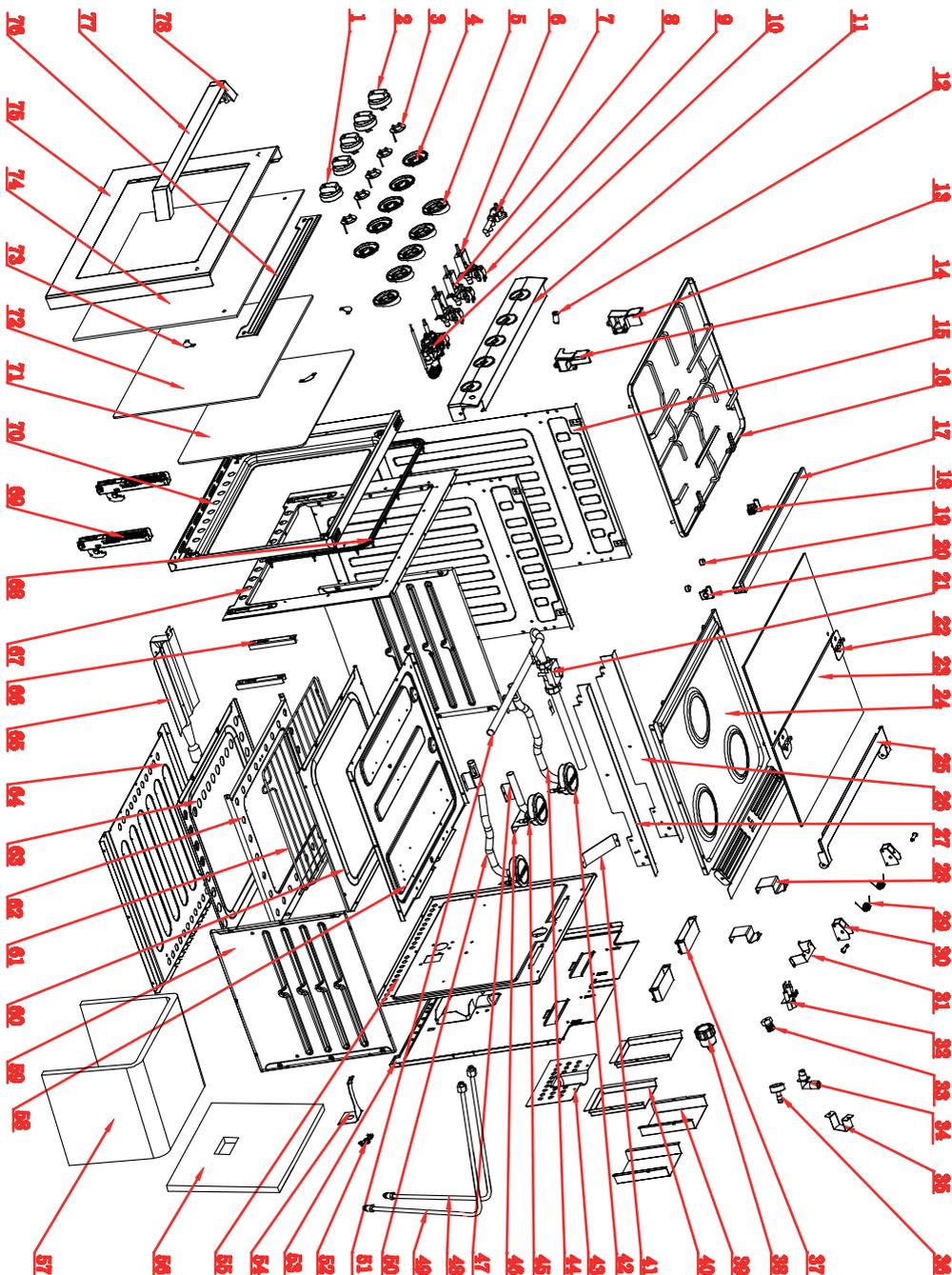


Schéma Elaborer

1	Bouton (A)
2	Bouton (B)
3	LED PCB
4	Anneau de décoration
5	Bouton de porte
6	Robinet du brûleur A
7	Allumeur
8	Robinet du brûleur B
9	Support de soupape
10	Thermostat de four
11	Panneau de commande
12	Interrupteur de la lampe
13	Support de panneau de direction (à gauche)
14	Support de panneau de direction (à droite)
15	Panneau latéral
16	Grille Support casserole
17	Fixateur de la couverture de verre (principal)
18	Fixateur de la couverture de verre (à gauche)
19	Aimant
20	Verre de la couverture en silicium (à droite)
21	Régulateur
22	Charnière de couvercle verre
23	Couvercle en verre
24	Table de travail
25	Porte-couvercle en verre (arrière)
26	Décoration Bar gauche
27	Décoration Bar droit
28	Fixateur de Table travail
29	La couverture de l'axe porte-verre

30	Ressort de couvercle verre
31	Support de brûleur arrière
32	Injecteur de four
33	Injecteur brûleur four
34	Cintreuse d'injecteur brûleur four
35	Support brûleur four
36	Raccord à gaz
37	Cheminée
38	Support de lampe
39	Support cheminée
40	Couverture de cheminée
41	Porte-panneau de contrôle
42	Brûleur
43	Couvercle de four brûleur arrière
44	Tube de brûleur gauche
45	Brûleur d'allumage Pin
46	Support de Brûleur principal
47	Brûleur central Pipe
48	Tuyau pilote du Four
49	Tube de brûleur du four
50	Plaque de brûleur droit
51	Tuyau de gaz
52	Support pour la thermostat NFC
53	Couverture arrière
54	Support de pilote du four
55	Plaque arrière de la chambre intérieure
56	Isolation arrière
57	Corps isolant
58	Plaque d'isolation

59	Plaque latérale de la chambre intérieure
60	Plaque supérieure de la chambre intérieure
61	Grille de cuisson
62	Titulaire de brûleur du four (en haut)
63	Plaque de fond de la chambre intérieure
64	Plaque de fond
65	Brûleur du four
66	Support de charnière de porte
67	Cadre avant chambre intérieure
68	Silicium de porte
69	Charnière de porte
70	Cadre intérieur porte
71	Vitre intérieure de la porte
72	Verre du milieu de la Porte
73	Support de verre du milieu de la Porte
74	Vitre extérieur de la porte
75	Cadre extérieur de la porte
76	Support de Porte cadre intérieur
77	Poignée de porte
78	Support de poignée de porte

Garantie

Furrion garantit, pendant une période d'un an à partir de la date de l'achat au détail par l'utilisateur final initial, que ce produit, s'il est livré à l'état neuf, dans son emballage original, par un revendeur Furrion autorisé et utilisé en conditions normales, est libre de tout défaut de fabrication, de matériel et de main-d'œuvre. En cas de défaut, Furrion s'engage à remplacer ou à réparer le produit gratuitement. Cette garantie exclut ce qui suit : produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou rendu illisible, les dommages ou les pertes causés par un accident, une mauvaise utilisation, la négligence, la modification du produit ou le manquement à suivre les consignes du guide de l'utilisateur, l'utilisation commerciale ou industrielle, les dommages ou les pertes causées à la surface décorative du produit, les dommages causés aux données, logiciels ou renseignements, ainsi que l'usure normale. La présente garantie protège uniquement l'utilisateur final initial (« vous »), et ne peut être cédée à quiconque. Toute tentative de cession de la présente garantie aura pour effet son annulation immédiate. La présente garantie est uniquement valide dans le pays d'achat.

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

AUCUN REVENDEUR, AGENT OU EMPLOYÉ DE FURRIION N'EST AUTORISÉ À MODIFIER, PROLONGER OU ÉLARGIR LA PRÉSENTE GARANTIE.

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

CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LES EXCLUSIONS OU LES LIMITATIONS DES PRÉJUDICES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, NI LES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES. POUR CE

Garantie

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

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

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

FURRION

Furrion Innovation Center & Institute of Technology

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

©2007-2018 Furrion Ltd. Furrion® and The Furrion logo are trademarks licensed for use by Furrion Ltd. and registered in the U.S. and other countries.

©2007-2018 Furrion Ltd. Furrion® et le logo Furrion sont des marques déposées par Furrion Ltd. et enregistrées aux Etats-Unis et ailleurs.

FURRION.COM