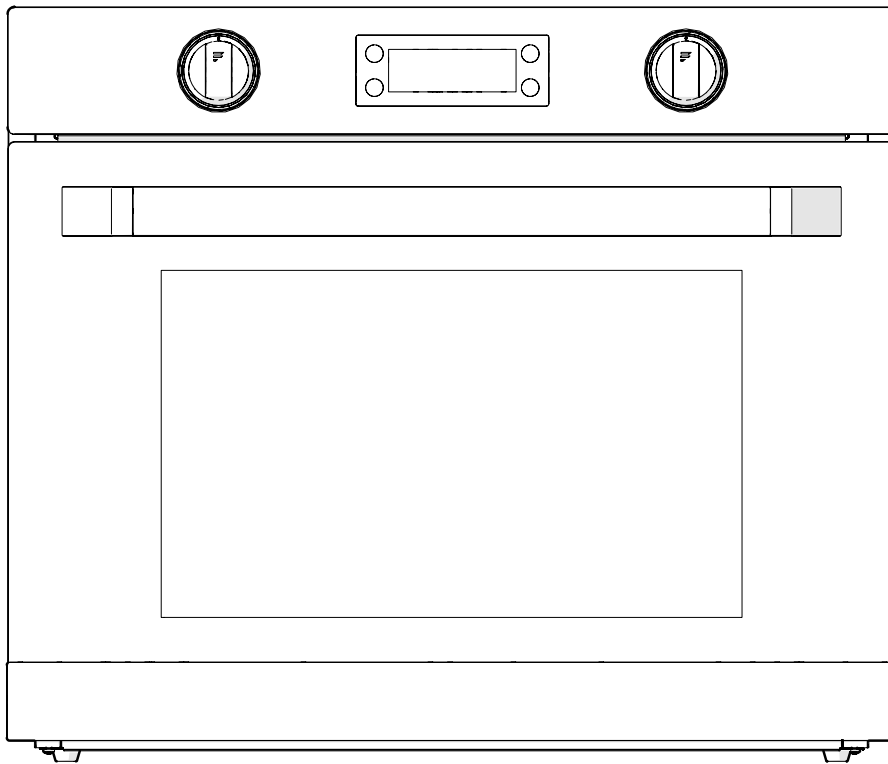


## RCHEF COLLECTION ELECTRIC OVEN FOUR ÉLECTRIQUE COLLECTION CHEF HORNO ELÉCTRICO LÍNEA CHEF

MODEL/MODÈLE/MODELO : FTRD22LA-SS

LIPPERT NO./N° DE LIPPERT/ARTÍCULO LIPPERT N.º: 2021123838

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



\* Picture shown here is for reference only.

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

\* La imagen que se muestra es solo como referencia.

Thank you for purchasing this Furrion® product. Before operating your new appliance, please read these instructions carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the appliance. Please keep this instruction manual in a safe place for future reference. This will ensure safe use and reduce the risk of injury. Be sure to pass on this manual to new owners of this appliance. The manufacturer does not accept responsibility for any damages due to not observing these instructions.

# Table of Contents

<b>Table of Contents</b> .....	<b>1</b>
<b>Explanation of Symbols</b> .....	<b>2</b>
<b>Important Safety Instructions</b> .....	<b>2</b>
General Safety Warnings .....	2
Oven Safety Warnings.....	3
<b>Product Overview</b> .....	<b>4</b>
Display and Buttons.....	4
<b>Installation</b> .....	<b>4</b>
What's in the Box.....	4
Cabinet Cutout Instructions.....	5
Oven Installation (without Cooktop) .....	5
Oven Installation (with Cooktop) .....	5
Electrical Connection .....	6
<b>Operation</b> .....	<b>6</b>
Using Your Oven.....	6
Conventional Cooking.....	6
Fan Cooking .....	6
Defrosting.....	6
<b>Cooking Advice</b> .....	<b>7</b>
Baking Cakes.....	7
Cooking Fish and Meat .....	7
<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>7</b>
The Oven Door.....	8
Replacing an Oven Light .....	9
Replacing the Control Knob LED .....	9
<b>Storage</b> .....	<b>10</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>10</b>
<b>Specification</b> .....	<b>10</b>

## Explanation of Symbols

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

### **DANGER**

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

### **WARNING**

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

### **CAUTION**

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

## Important Safety Instructions

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

Always contact the manufacturer about problems or conditions you do not understand.

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

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

### General Safety Warnings

#### **WARNING**

##### **Electric Shock Hazard**



- Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Do not remove grounding prong.
- Do not use an adapter.
- Failure to follow these instructions can result in fire, electric shock or even death.

#### **WARNING**

- Improper installation, adjustment, service or maintenance can cause injury, property damage or death. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer or the gas supplier.
- Avoid using your appliance or any other appliance if you smell gas. Do not assume that the smell of gas in your RV is normal. Any time you detect the odor of gas, it is to be considered life threatening and corrected immediately. Extinguish any open flames including cigarettes and evacuate all persons from the vehicle. Shut off gas supply at LP gas bottle.
- If the user of this appliance fails to maintain it in the condition in which it was shipped from the factory or if the appliance is not used solely for its intended purpose or if appliance is not maintained in accordance with the instructions in this manual, then the risk of a fire which can cause personal injury, property damage or loss of life.
- DO NOT operate the appliance if it is damaged or not working properly.
- Never attempt to repair the appliance yourself. Any repairs to or installation of this appliance must be performed by a qualified installer, service agency and in accordance with the instructions in this manual. Service of your appliance by a non-approved service person or agency could result in failure of the integrity of the appliance and could lead to property damage, serious injury or loss of life.
- Use your appliance only for its intended use.
- Children should be taught that the appliance is not a toy. They should not be allowed to play with the controls or any other parts of the appliance. Do not allow anyone to stand or sit on top of the appliance. Not only can this damage the appliance, but personal injuries could result.
- Do not store items of interest to children in cabinets above or near the appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- DO NOT store flammable materials on, in, or near the appliance. Any fumes can create an explosion and/or fire hazard.

- Do not wear loose fitting clothing or long-hanging sleeved clothing while using the appliance.
- Use only dry potholders to remove hot utensils. Using damp potholders on hot surfaces could result in burns to hands. Do not use a towel or bulky cloth for a pot holder.
- Never heat an unopened container. Pressure build-up within the container can cause it to explode.
- Do not use water on grease fires. Never pick-up a flaming pan. Smother a flaming pan with a lid or flat pan. Flaming grease outside the pan can be extinguished with baking soda or a multipurpose dry chemical fire extinguisher.
- This appliance is intended to be built-in to a cabinet structure only and is not intended for attachment to the building structure.
- DO NOT use this appliance for warming or heating vehicle.
- DO NOT use an extension cord to connect this appliance. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

## Oven Safety Warnings

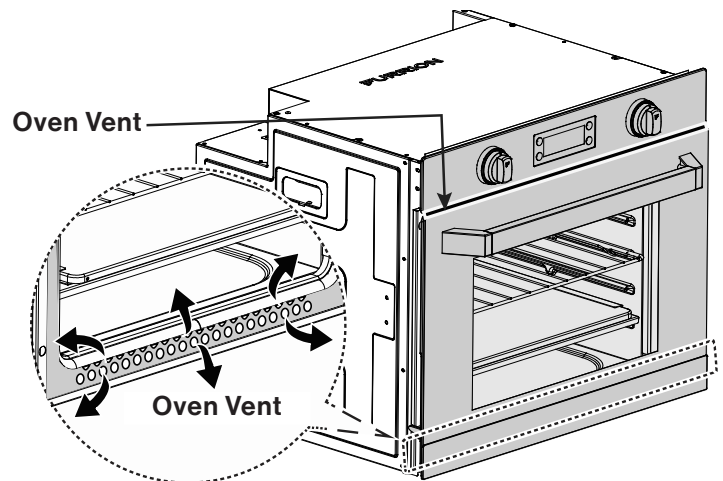
### **⚠ WARNING**

#### **FOOD POISONING HAZARD**

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

- Keep your arms and face away from being directly above the cooking area while operating the appliance.
- Always cook with the oven door closed.
- Use Care When Opening Door - Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (identification of surfaces – for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- DO NOT touch the outer surface of the oven door or the oven vent while the oven is in use. These areas may become hot enough to cause burns. During and after use, do not let clothing or other flammable materials contact these areas until they have had sufficient time to cool.

- DO NOT use oven as a storage area.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Use care when opening the oven door, let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not cover the oven vent openings whenever oven is being used. Covering the vents restricts the air flow and can cause damage or explosion to the product and potentially affect your cooking results.



## Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical fault, grounding reduces the risk of electric shock by providing a short circuit path for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

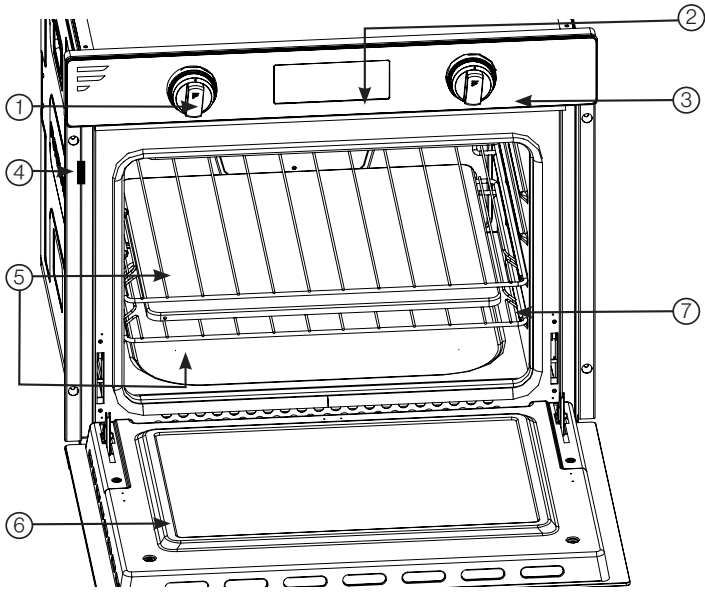
### **⚠ WARNING**

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

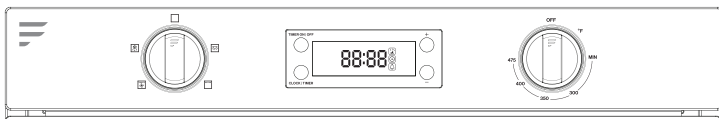
1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither Furrion nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

# Product Overview



Item	Description
①	Oven Control Knob
②	LED Display
③	Oven Thermostat Control Knob
④	Product Rating Label
⑤	Adjustable Oven Rack
⑥	Oven Door
⑦	Drip Tray

## Display and Buttons



Display or Buttons Description	
<b>OFF</b>	Neutral position
	The oven light will stay on even without any cooking function.
	The top central heating element comes on.
	The top central heat element and fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food.
	The defrost function uses the oven fan to circulate air at room temperature around the cavity, enabling you to defrost food more quickly.
	Will be lit when the heat element is on. When the oven cavity temperature is up to the setting requirement, the icon light will be off.
	Will be lit when timer program setting is working, after the setting is finished, it will be off.
	Will be lit when the timer is set. Remains lit while alarm sounds. Alarm continues for 30 seconds before shutting off. Alarm icon will remain lit until manually pressing the "TIMER ON/OFF" button.
	Press to increase/decrease the Clock/Timer setting.
	Press to turn on/off the timer display.
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Clock Setting:</b> The clock is with 12 hours format. Press once to enter the clock setting, the  icon will flash on screen. Press +/- button to adjust the clock to desired setting. Press <b>TIMER ON/OFF</b> button to finish the clock setting.</li> <li><b>Timer Setting:</b> The timer is with 24 hours format. Press the <b>Clock</b> button twice to enter the Timer Setting, the  icon will flash on screen. Press +/- button to adjust the timer to desired setting. Press <b>TIMER ON/OFF</b> to finish the timer setting.</li> </ul>

English

# Installation

## ⚠ WARNING

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

## What's in the Box

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

- Electric Oven x 1
- Racks x 2
- Drip Tray x1
- Instruction Manual x 1
- Warranty Leaflet x 1

**NOTE:** Do not put the Drip Tray into the oven body while the recreational vehicle is moving.

## Cabinet Cutout Instructions

- For proper operation of your cooking appliance, the cabinet 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 appliance must be supported.

**NOTE:** When use this appliance together with Furrion gas cooktop or induction cooktop, please ensure the cabinet cutout must be located with respect to the minimum clearance to combustible materials (minimum clearances from combustible materials: 2 inches from the sides and 30 inches from the top if a cooktop is installed). When planning the location, consider curtains or other combustible materials installed around the oven. The minimum distance between the floor and the bottom of the cutout opening is Min. 9¼" (235mm).

### Oven without Cooktop (Fig. 1)

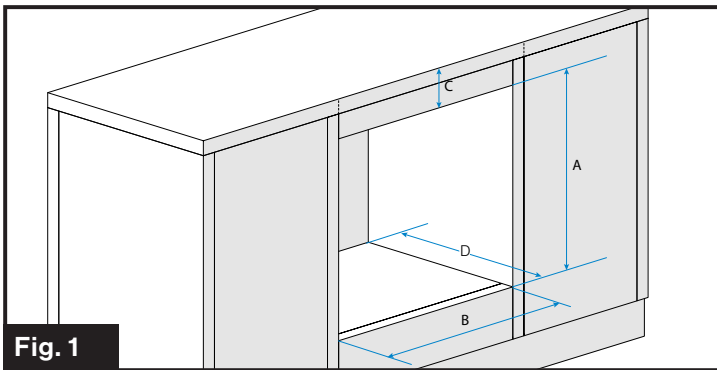


Fig. 1

A	B	C	D
20½" 525mm	23½" 597mm	Min. 4" 101mm	Min. 20¼" 522mm

### Oven with Gas Cooktop (Fig. 2)

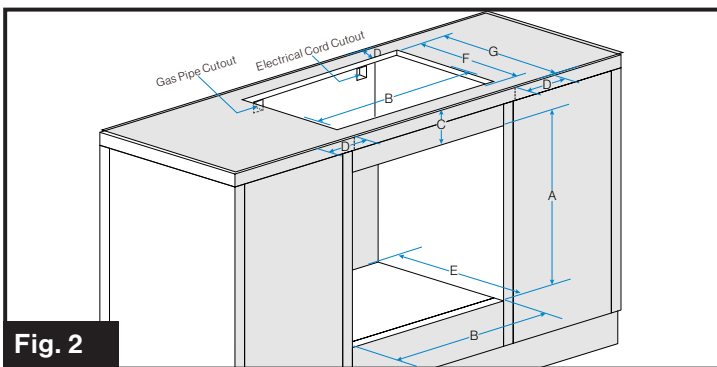


Fig. 2

A	B	C	D	E	F	G
20½" 525mm	23½" 597mm	Min. 4" 101mm	Min. 2" 51mm	Min. 20¼" 522mm	14¾" 365mm	16½" 419mm

### Oven with Induction Cooktop (Fig. 3)

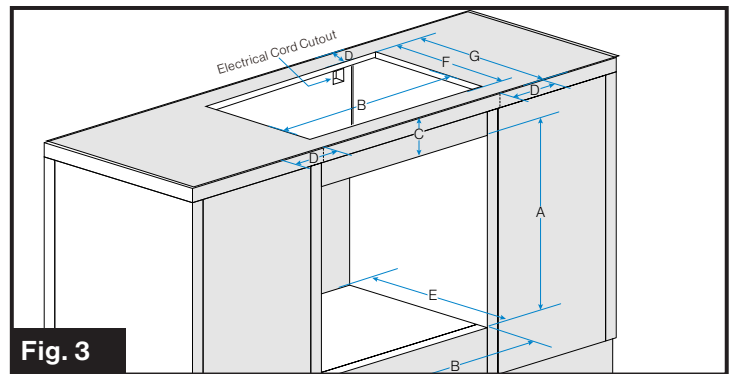


Fig. 3

A	B	C	D	E	F	G
20½" 525mm	23½" 597mm	Min. 4" 101mm	Min. 2" 51mm	Min. 20¼" 522mm	14¾" 362mm	16½" 419mm

### Oven Installation (without Cooktop)

When the cabinet has been prepared according to the dimensions given.

- Remove the oven from its packaging carefully and discard the plastic and foam packaging.
- Slide the oven into the cabinet opening by grasping the two built in handles on each side of the oven. Do not use the handle on the door for lifting the oven. (Fig. 4)

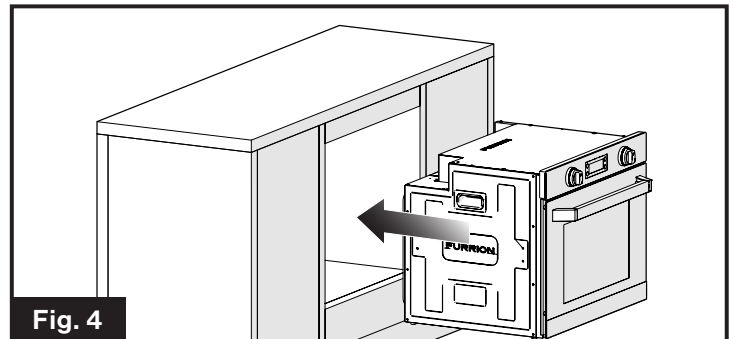


Fig. 4

- Verify the oven is level from side to side and front to rear.
- Open the oven door and securely fasten the oven in place with four screws (**Not provided**). (Fig. 5)

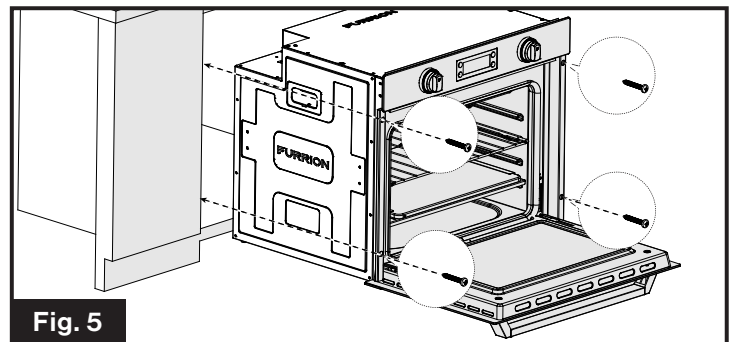


Fig. 5

### Oven Installation (with Cooktop)

**NOTE:** This oven is designed to be able to be used with a Furrion gas or induction cooktop, please refer to corresponding cooktop instruction manual on how to construct the cabinet when a cooktop is installed.

## Cooktop Installation (Optional) (Fig. 6)

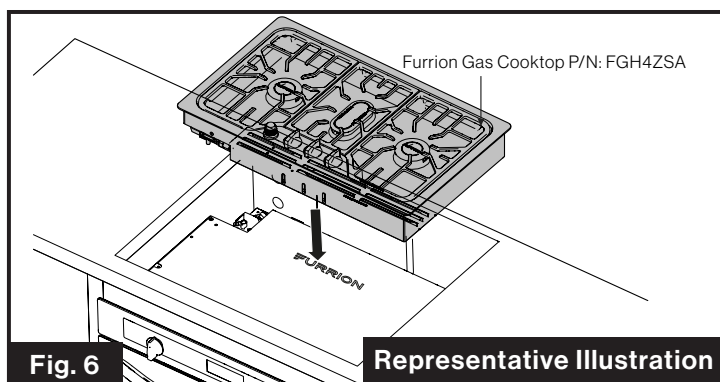


Fig. 6 Representative Illustration

## Cooktop Installation (Optional) (Fig. 7)

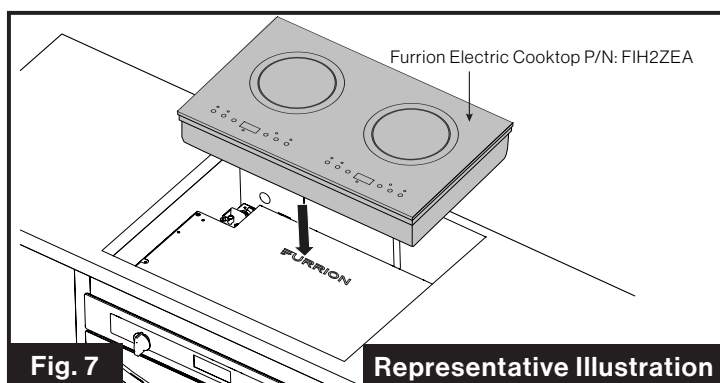




Fig. 7 Representative Illustration

## Operation

**IMPORTANT:** Before cooking for the first time, carefully wash the oven accessories.

Once the oven has been installed:

1. Set the thermostat knob to max 475°F (246°C).
2. Switch the oven function control knob to top central cooking position .
3. Allow the oven to run empty for approximately 45 minutes.
4. Open the window for ventilation.

**NOTE:** During this time, an unpleasant odor may be emitted. This is normal, and is caused by residues of manufacturing. Repeat the procedure for top central cooking and fan function . Once completed, let the oven cool down and clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm soapy water.

## Using Your Oven

- Stand clear when opening the drop down oven door. Always hold the oven door handle until it is fully opened.
- The oven has four shelf levels. The shelf positions are counted from the bottom of the oven.
- Do not place cookware directly on the oven base.

## Electrical Connection

1. Feed the electrical cables through the Electrical Cutout on the upper right rear corner of the cabinet.
2. Plug the power cord from the induction cooktop into a dedicated 15 amp electrical outlet.
3. See next "Wiring Diagram" section for detail.

## Wiring Diagram (Fig. 8)

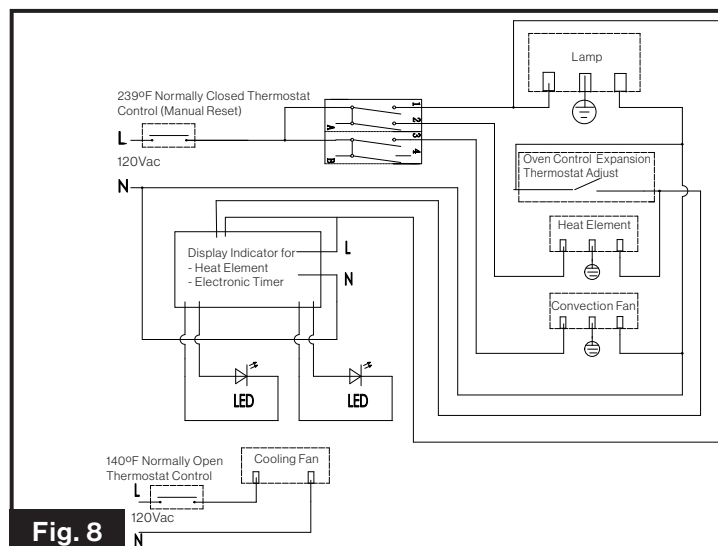




Fig. 8

## Conventional Cooking


Turn the oven function control knob to the  position and set thermostat to the desired temperature.

## Fan Cooking

Turn the oven function control knob to the  position and set thermostat to the desired temperature. The fan will circulate heated air into the oven.

If you are cooking more than one dish in the fan oven, place the shelves on the first and third position from the bottom. If you are cooking only one dish in the fan oven, use the lower position, as this will give you better results.


## Defrosting

Turn the oven function control knob to the  position and set thermostat to **0** position. The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven.


## Cooking Advice

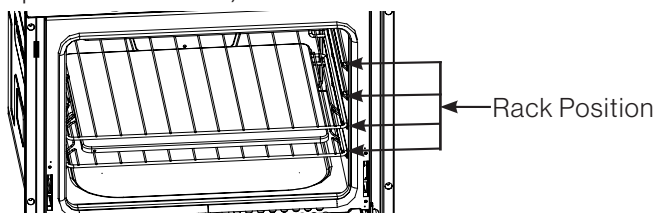
The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

### Using the Grill

Important: always use the grill with the oven door closed. For the "Conventional Cooking" mode , use the rack inside the baking tray under the centre of the grill and place it on the third or fourth rack from the bottom.

When using this mode, we recommend you set the temperature to the highest setting.

For the "Fan Cooking" mode , place the tray with the drip tray on the second or third rack from the bottom. (See the rack position as below.)



### Baking Cakes

When baking cakes, always place in the oven after it has been preheated (about 15 minutes). The temperature is normally around 350°F (176°C). Do not open the door while the cake is baking in order to prevent it from dropping.

## Cleaning and Maintenance

- Make sure all controls are OFF and the oven or cooktop is cool before cleaning.
- Make sure that all oven surfaces are cool before cleaning or disassembling oven.
- DO NOT use oven cleaners, bleach, or rust removers on the oven.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- 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.
- DO NOT use steel wool, or abrasive cleaners, or acid type cleaners such as chlorine bleach on your cooktop or drip tray systems. They will damage your oven 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.

### In General

<b>Pastry is too dry</b>	Increase the temperature by 50°F (10°C) and reduce the cooking time.
<b>Pastry dropped</b>	Use less liquid or lower the temperature by 50°F (10°C).
<b>Pastry is too dark on top</b>	Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.
<b>Cooked well on the inside but sticky on the outside</b>	Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.
<b>The pastry sticks to the pan</b>	Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

### Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 350°F (176°C) to 425°F (218°C).

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 "400°F (205°C)-425°F (218°C)" 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 rack and place the dripping pan beneath to catch the fat.

Make sure that the drip tray is placed 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.



## 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.
- Do not place excessive weight on an open oven door or stand on an open oven door as, in some cases, it could cause the range to tip over, break or damage the door to the extent that the range would be unsafe to use, or cause serious injury to the user.
- 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. (Fig. 9)

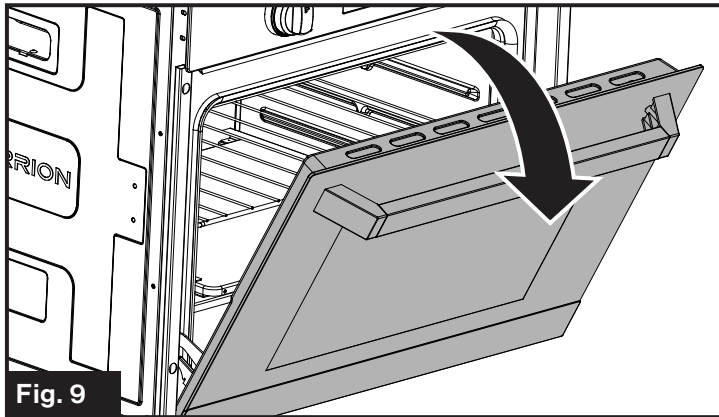


Fig. 9

3. Flip levers on hinges (one on each side) toward you. (Fig. 10)

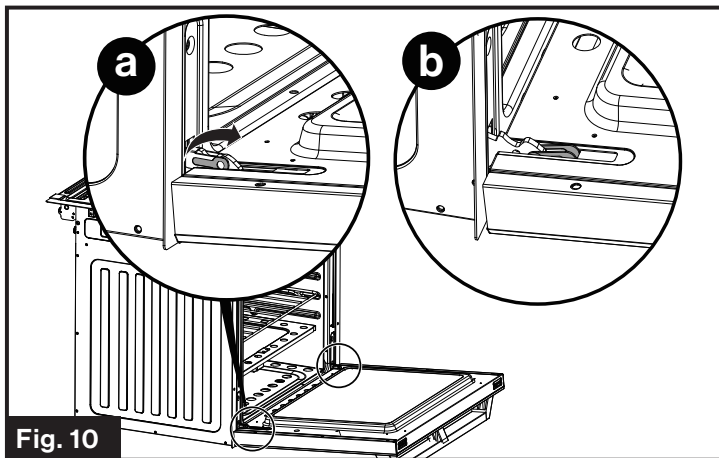


Fig. 10

4. Close the door until it stops. (Fig. 11)

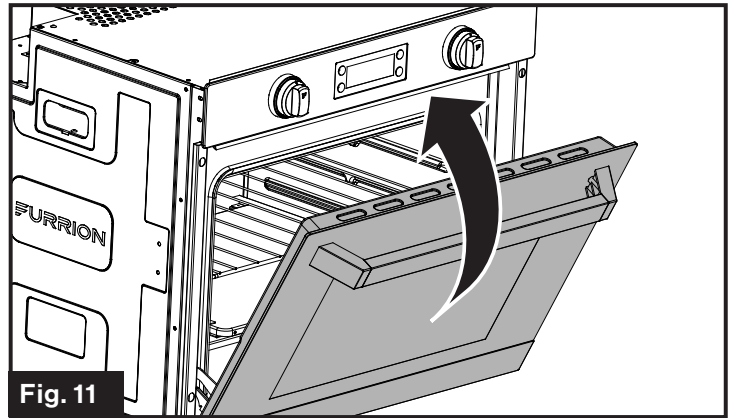


Fig. 11

5. Holding the door firmly on both sides and using both hands, pull the door straight out of the hinge slots. (Fig. 12, Fig. 13 and Fig. 14) Hold firmly, the door is heavy.

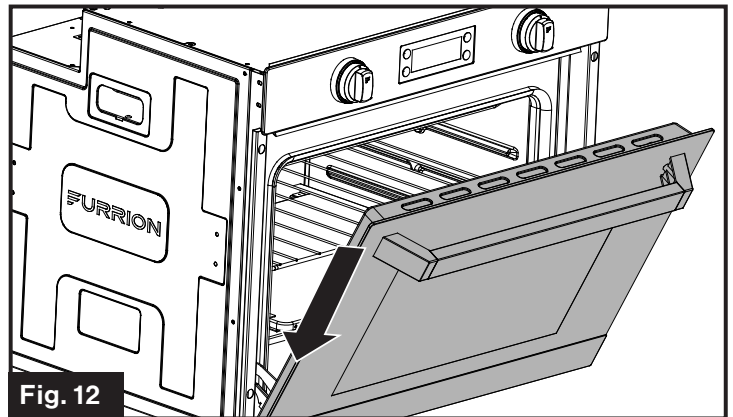


Fig. 12

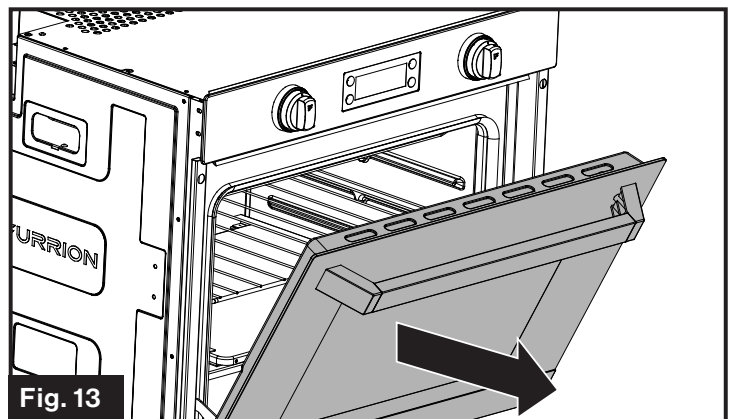


Fig. 13

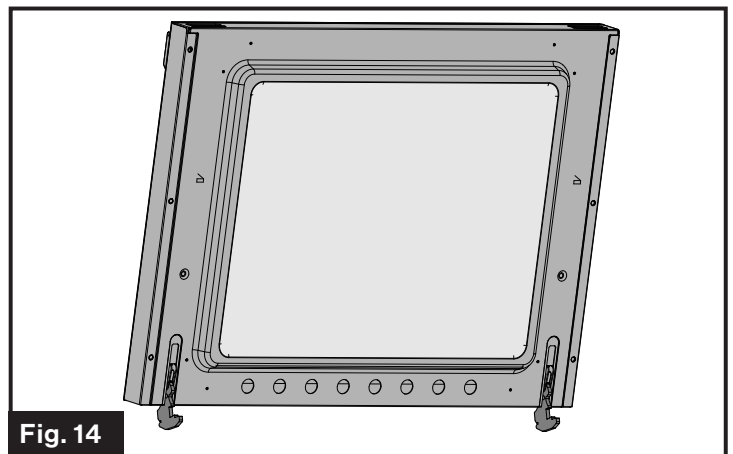
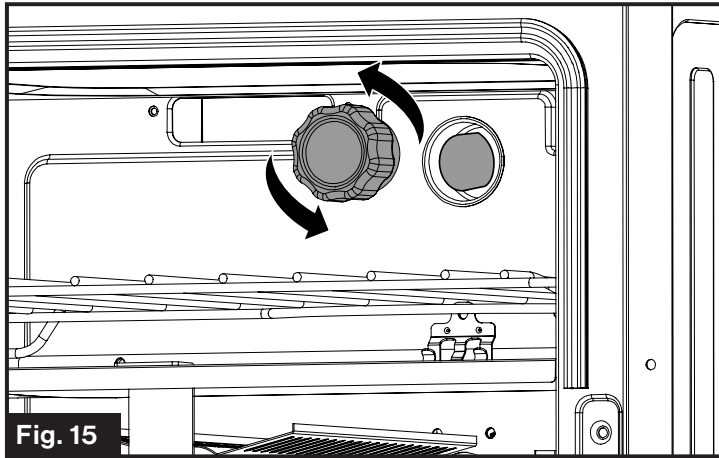


Fig. 14

6. Place the door on a flat surface that is protected so the door does not damage the material of the surface.

## Replacing an Oven Light

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. Remove the glass cover of the lamp-holder. (Fig. 15)



3. Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (572°F) with the following characteristics:
    - Voltage: 120V
    - Wattage: 25W
    - Type: G9
    - Lamp Type: Halogen
  4. Replace the glass cover.
  5. Reconnect the power to the oven.
- To reorder the Furrion oven light bulb replacement, please call Furrion service for assistance.

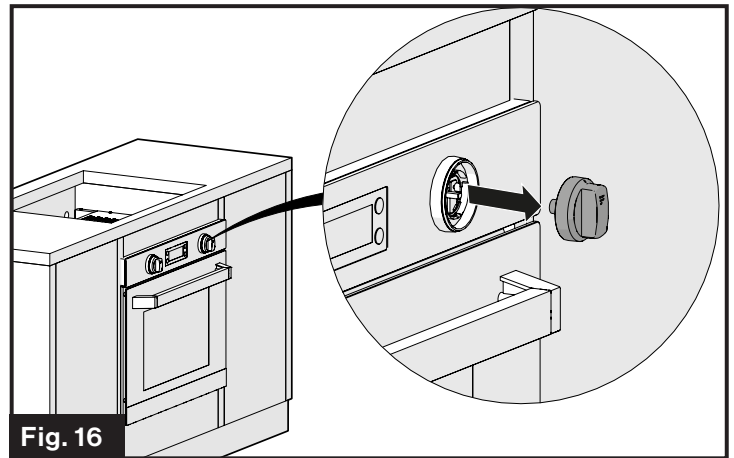
## Replacing the Control Knob LED

### **⚠ WARNING**

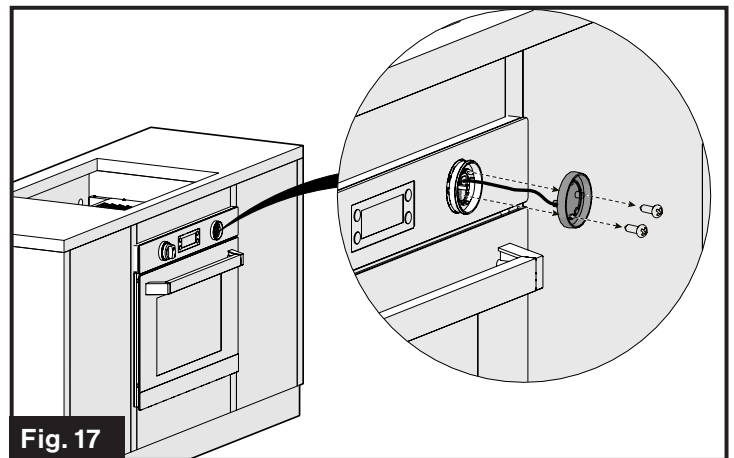
Any repairs to or installation of this appliance must be performed by a qualified installer, service agency and in accordance with the instructions in this manual.

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.

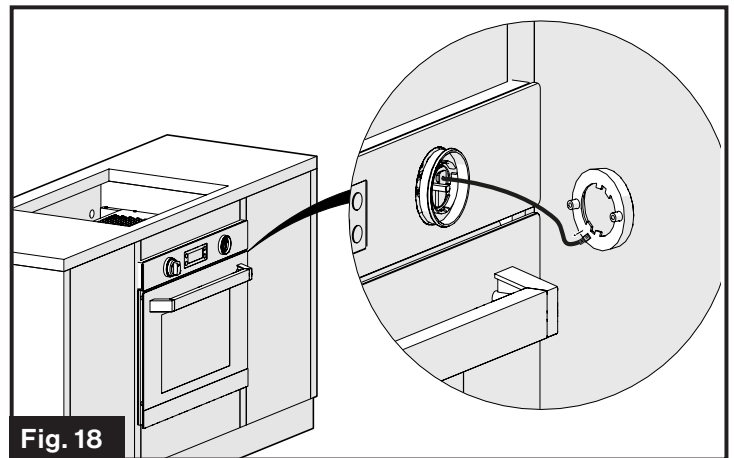
2. Grasp and pull on the control knob with the broken LED light. (Fig. 16)



3. Remove the two screws holding the LED light using a Phillips screwdriver. (Fig. 17)



4. Remove the LED assembly and disconnect the wire from the base of the LED assembly. (Fig. 18)



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

## Storage

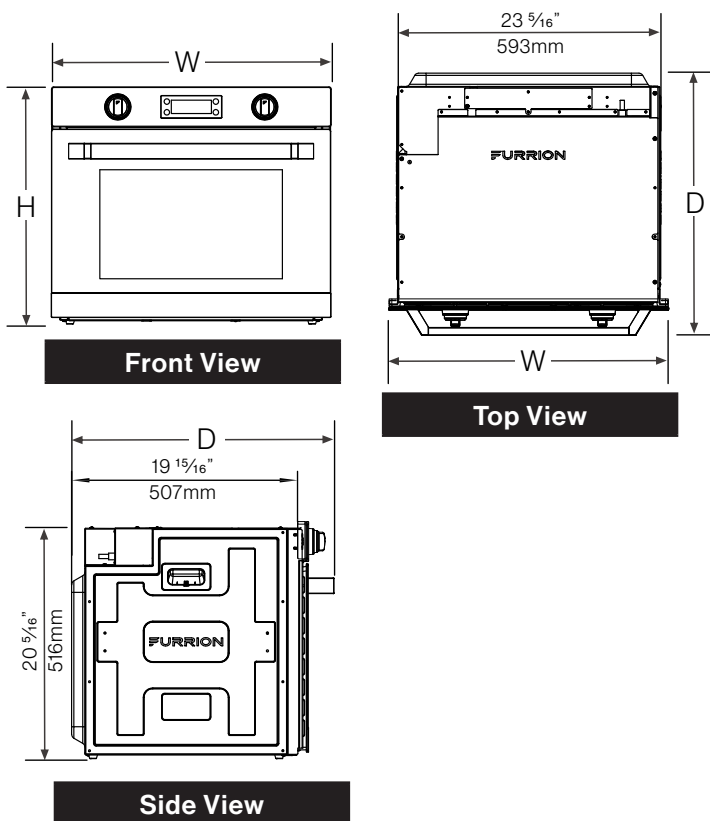
Dry all surfaces and burner box, then spray surfaces with cooking oil substance to preserve the surface from rusting during long term storage. Wipe off oil coating before reuse.

## Troubleshooting

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

Problem	Possible Cause/Solution
The oven does not come on	Check that both a function and a temperature have been selected.
	Check the appliance is wired properly, and the socket switch or the switch from the mains supply to the oven are ON.
The oven light does not come on	Turn on the oven function control knob on a function.
	Buy a new oven light bulb, asking for it at your local Service Center and replace it by following the instruction provide in this manual.
It takes too much time to finish the dishes, or they are cooked too fast	Refer to the contents of this booklet, especially to the chapter "Cooking Advice".
Steam and condensation settle on the food and the oven cavity	DO NOT leave dishes in the oven after the cooking is completed.

## Specification



### Technical Specifications

Power Supply	Electric
Wattage	1400W
Power Input	120V AC, 60Hz
Inner Volume	57.6L
Product Dimensions (W*H*D)	24 3/4" x 21" x 23 3/16" 628mm x 532mm x 589mm

This appliance conforms with the directives:  
 CSA C22.2 No. 61-16 - Household cooking ranges  
 UL 858 16th Ed. Rev June 4, 2018 - Household Electric Ranges.

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

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

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

## Table des matières

<b>Table des matières</b> .....	<b>11</b>
<b>Explication des symboles</b> .....	<b>12</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b> .....	<b>12</b>
Mises en garde générales et consignes de sécurité. ....	12
Consignes de sécurité relatives au four .....	13
<b>Présentation du produit</b> .....	<b>14</b>
Écran et touches .....	14
<b>Installation</b> .....	<b>15</b>
Contenu de l'emballage .....	15
Instructions de découpe de l'armoire .....	15
Installation du four (sans table de cuisson).....	16
Installation du four (équipé d'une table de cuisson).....	16
Branchement électrique.....	17
<b>Utilisation</b> .....	<b>17</b>
Utilisation de votre four .....	17
Cuisson conventionnelle .....	17
Cuisson par chaleur tournante .....	17
Dégivrage.....	17
<b>Conseils de cuisson</b> .....	<b>17</b>
Cuisson de gâteaux.....	18
Cuisson de poisson et de viande.....	18
<b>Nettoyage et Entretien</b> .....	<b>18</b>
Porte du four .....	19
Remplacement de la lampe d'un four .....	20
Remplacement du voyant du bouton de commande.....	20
<b>Rangement</b> .....	<b>21</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>21</b>
<b>Caractéristiques</b> .....	<b>21</b>

## Explication des symboles

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

### DANGER

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

### AVERTISSEMENT

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

### ATTENTION

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

## Consignes de sécurité importantes

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

Contactez toujours le fabricant en cas de dysfonctionnement de l'appareil

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

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

## Mises en garde générales et consignes de sécurité.

### AVERTISSEMENT

#### Risque d'électrocution



- Branchez le produit sur une prise à trois broches mise à la terre.
- Ne retirez aucune broche de mise à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Le non-respect des présentes instructions est susceptible d'entraîner des risques d'incendie, d'électrocution, voire la mort.

### AVERTISSEMENT

- Toute installation, tout réglage, toute réparation ou tout entretien incorrect est susceptible d'entraîner des blessures, des dommages matériels, voire la mort. Veuillez consulter le présent manuel. Pour obtenir de l'aide ou des informations supplémentaires, consultez un installateur qualifié, un organisme de services, le fabricant ou le fournisseur de gaz.
- Évitez d'utiliser votre appareil ou tout autre appareil si vous sentez une odeur de gaz. Ne pas supposer que la présence d'une odeur de gaz dans votre VR est un phénomène normal. Chaque fois que vous détectez une odeur de gaz, celle-ci doit être considérée comme constituant un danger de mort et corrigée immédiatement. Éteignez toutes les flammes nues, y compris les cigarettes, puis évacuez du véhicule tous ses passagers. Fermez l'alimentation de gaz au robinet d'arrêt de la bouteille de GPL.
- Si l'utilisateur de cet appareil ne parvient pas à le conserver dans l'état où il a été expédié de l'usine ou si l'appareil n'est pas utilisé uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu ou si l'appareil n'est pas entretenu conformément aux instructions du présent manuel, cela présente des risques d'incendie pouvant entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels, voire la mort.
- NE PAS utiliser l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement.
- Ne jamais tenter de réparer l'appareil par vous-même. Toute réparation ou installation de cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié, par une agence d'entretien ou par le fournisseur de gaz et conformément aux instructions du présent manuel. Toute réparation et tout entretien de votre appareil par un technicien ou par une agence d'entretien non agréé(e) peut entraîner une perte de son intégrité ainsi que des dommages matériels, des blessures graves, voire la mort.

- Utilisez votre appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Il convient de faire savoir aux enfants que l'appareil n'est pas un jouet. Ils ne doivent pas être autorisés à jouer avec les commandes de l'appareil ou avec toute autre pièce de celui-ci. Ne laissez personne se tenir debout ou s'asseoir sur l'appareil. Cela peut non seulement endommager l'appareil, mais également entraîner des blessures corporelles.
- Ne pas ranger d'objets susceptibles d'intéresser des enfants dans des armoires situées au-dessus ou à proximité de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pour atteindre des objets risquent de se blesser gravement.
- NE PAS ranger de matériaux inflammables sur, dans ou à proximité de l'appareil. Toute émanation est susceptible de créer des risques d'explosion et/ou d'incendie.
- Ne pas porter de vêtements amples ou de vêtements à manches longues lors de l'utilisation de l'appareil. Si ceux-ci entrent en contact avec la flamme nue du brûleur, ils risquent de s'enflammer et de provoquer de graves brûlures.
- Utilisez uniquement des maniques sèches pour retirer les ustensiles chauds. L'utilisation de maniques humides sur des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures aux mains. Ne pas utiliser de serviette ni de tissu encombrant en guise de manique. Le tissu pourrait entrer en contact avec une flamme nue et prendre feu.
- Ne jamais chauffer un récipient non ouvert. L'accumulation de pression dans le récipient est susceptible de provoquer son explosion.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture. Ne jamais saisir une poêle en feu. Éteignez la poêle en feu à l'aide d'un couvercle ou d'une poêle plate. La graisse enflammée à l'extérieur de la poêle peut être éteinte à l'aide de bicarbonate de soude ou d'un extincteur à poudre chimique à usages multiples.
- Cet appareil est conçu pour être intégré dans une structure d'armoire uniquement. Il n'a pas vocation à être fixé à la structure du bâtiment.
- NE PAS utiliser cet appareil pour réchauffer ou chauffer un véhicule.
- Ne PAS utiliser de rallonge pour brancher cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise à proximité de l'appareil.

## Consignes de sécurité relatives au four

### **⚠ AVERTISSEMENT**

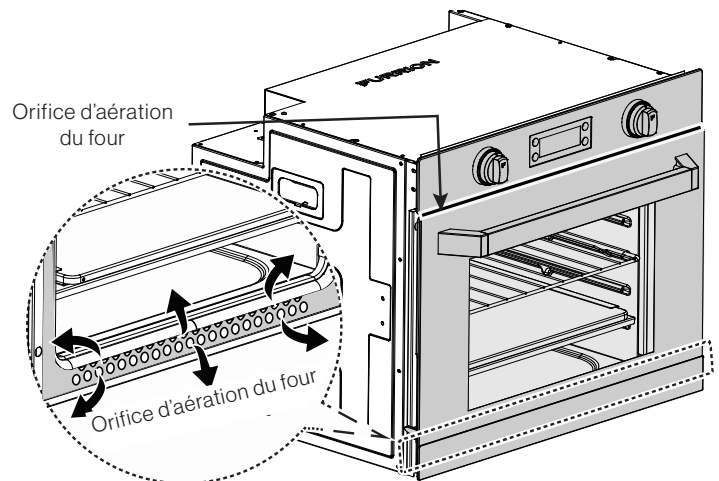
#### **Risque d'intoxication alimentaire**

Ne pas laisser des aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela est susceptible de provoquer une intoxication alimentaire.

- Veillez à ce que vos bras et votre visage ne se trouvent pas au-dessus de la zone de cuisson lorsque vous utilisez l'appareil.
- Cuisinez toujours en maintenant la porte du four fermée.

- Ouvrez la porte avec prudence - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer des aliments.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR: Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour occasionner des brûlures. Pendant et après utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments chauffants ou avec les surfaces intérieures du four, jusqu'à refroidissement suffisant. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour occasionner des brûlures - parmi celles-ci (identification des surfaces : par exemple, les orifices d'aération du four et les surfaces proches de ces orifices, les portes du four et les fenêtres des portes du four).
- NE PAS toucher la surface extérieure de la porte du four ou de l'évent du four en cours d'utilisation. Ces zones peuvent devenir suffisamment chaudes pour occasionner des brûlures. Pendant et après utilisation, ne pas laisser de vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec ces zones jusqu'à refroidissement suffisant.
- NE PAS utiliser le four comme espace de rangement.
- Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four, laissez l'air chaud ou la vapeur s'en échapper avant d'en retirer ou d'y replacer des aliments.

Ne pas couvrir les orifices d'aération du four en cours d'utilisation. Le fait de couvrir les orifices d'aération limite le flux d'air et peut endommager ou faire exploser le produit, et éventuellement affecter vos résultats de cuisson.



#### Instructions relatives à la mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de panne électrique, le dispositif de mise à la terre réduit tout risque d'électrocution en offrant au courant électrique un trajet de court-circuit. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un conducteur de terre et d'une fiche de terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Toute utilisation incorrecte de la fiche de terre peut entraîner des risques d'électrocution.

Veillez consulter un électricien ou un réparateur qualifié si vous n'assimilez pas bien les instructions relatives à la mise à la terre, ou en cas de doute sur la mise à la terre correcte de l'appareil. Si l'utilisation d'une rallonge s'avère nécessaire, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche de terre à 3 broches et une prise à 3 fentes pouvant accepter la fiche de l'appareil.

Les caractéristiques nominales de la rallonge doivent être égales ou supérieures aux caractéristiques électriques de l'appareil.

### Exigences électriques

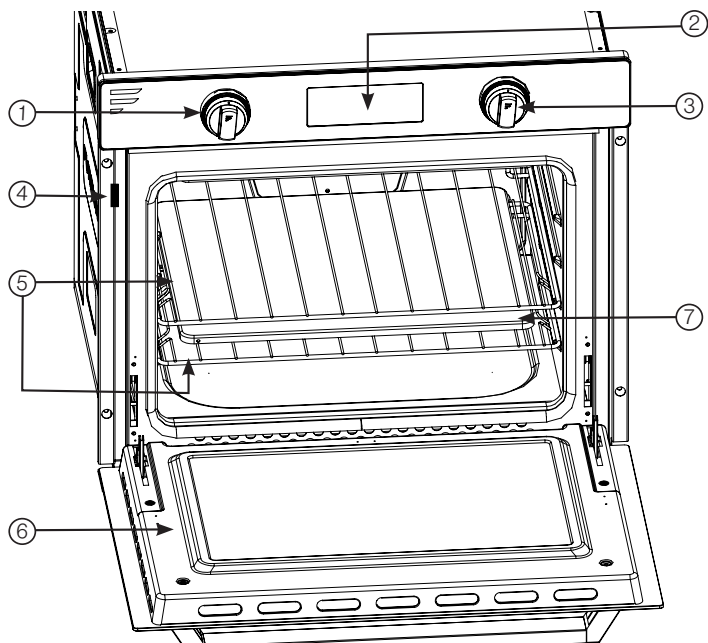
Exigences électriques : 120 volts, 60 Hz, courant alternatif uniquement, 12 A et 1 400 W. Nous vous recommandons de prévoir un circuit distinct servant uniquement le four. Le four est équipé d'une fiche de terre à 3 broches. Il doit être branché sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement que présente un cordon plus long.
2. Des câbles ou des rallonges d'une plus grande longueur sont disponibles et peuvent être utilisés, à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation.
3. En cas d'utilisation d'un cordon long ou d'une rallonge longue :
  - a) Les caractéristiques électriques indiquées sur le câble ou la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
  - b) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre. Le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par-dessus le rebord de la table ou du comptoir, où les enfants risqueraient de tirer dessus ou quelqu'un de s'y prendre les pieds par mégarde.

### REMARQUE :

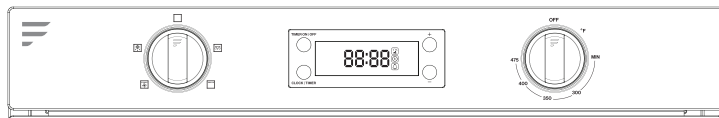
1. Si vous avez des questions sur la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien ou un technicien qualifié.
2. Ni Furrion ni le revendeur ne saurait être tenu responsable de l'endommagement du four ou d'éventuelles blessures corporelles résultant du non-respect des procédures de branchement électrique.

## Présentation du produit



Article	Description
①	Bouton de commande du four
②	Écran LED
③	Bouton de réglage du thermostat du four
④	Plaque signalétique du produit
⑤	Grille réglable du four
⑥	Porte du four
⑦	Plateau d'égouttage


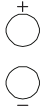

## Écran et touches






### Description de l'écran et des touches

OFF	Position neutre
	La lampe du four reste allumée même sans aucune fonction de cuisson activée.
	L'élément chauffant central supérieur se met en marche.
	L'élément chauffant central supérieur et le ventilateur se mettent en marche. Cette combinaison de fonctions augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four. Cela permet d'empêcher les aliments de brûler à la surface, permettant ainsi à la chaleur de pénétrer en profondeur dans les aliments.
	La fonction de dégivrage utilise le ventilateur du four pour faire circuler l'air à la température ambiante autour de la cavité, ce qui vous permet de décongeler les aliments plus rapidement.
	S'allume lorsque l'élément chauffant est en marche. Lorsque la température de la cavité du four est conforme aux exigences de réglage, le voyant de l'icône s'éteint.
	S'allume lorsque le réglage du programme du minuteur est activé. Au terme du réglage, il se désactive.
	S'allume lorsque le minuteur est réglé. Reste allumé lorsque l'alarme se déclenche. L'alarme continue de retentir pendant deux minutes avant de s'arrêter. L'icône d'alarme reste allumée jusqu'à ce que vous appuyiez manuellement sur la touche « <b>TIMER ON/OFF</b> ».

### Description de l'écran et des touches

	S'allume lorsque le minuteur est réglé. Reste allumé lorsque l'alarme se déclenche. L'alarme continue pendant 30 secondes avant de s'éteindre. L'icône d'alarme reste allumée jusqu'à ce que vous appuyiez manuellement sur la touche « <b>TIMER ON/OFF</b> ».
	Appuyez sur cette touche pour augmenter/réduire le réglage de l'horloge/du minuteur.
	Appuyez sur cette touche pour activer/désactiver l'écran du minuteur.

### Description de l'écran et des touches

	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Réglage de l'horloge :</b>                      L'horloge est au format 12 heures. Appuyez une fois sur cette touche pour accéder au réglage de l'horloge. L'icône  clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche +/- pour régler l'horloge sur le réglage souhaité. Appuyez sur la touche <b>TIMER ON/OFF</b> pour terminer le réglage de l'horloge.                 </li> <li> <b>Réglage du minuteur :</b>                      La minuterie est au format 24 heures. Appuyez à deux reprises sur la touche Clock pour accéder au réglage du minuteur. L'icône  clignote alors à l'écran. Appuyez sur la touche +/- pour régler le minuteur sur le réglage souhaité. Appuyez sur la touche <b>TIMER ON/OFF</b> pour terminer le réglage du minuteur.                 </li> </ul>
---	--

## Installation

### ⚠ AVERTISSEMENT

L'installation de cet appareil doit être effectuée conformément aux instructions fournies dans le présent manuel. Aucun agent, représentant ou salarié de Furrion ou toute autre personne n'est autorisé à changer, à modifier ou à renoncer à appliquer toute disposition des instructions contenues dans le présent manuel.

### Contenu de l'emballage

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

- Four électrique x 1
- Grilles x 2
- Plateau d'égouttage x 1
- Manuel d'instructions x 1
- Dépliant de garantie x 1

**REMARQUE :** Ne pas placer le plateau d'égouttage dans le corps du four en cours de déplacement du véhicule récréatif.

### Instructions de découpe de l'armoire

- Pour obtenir un bon fonctionnement de votre appareil de cuisson, l'armoire doit être correctement construite et centrée par rapport au dessus du comptoir et à la façade de l'armoire.
- Pour obtenir un fonctionnement correct de ces unités, l'armoire doit être de niveau et la partie inférieure de l'appareil doit être soutenue.

**REMARQUES :** Lorsque vous utilisez cet appareil avec une table de cuisson à gaz Furrion ou une table de cuisson électrique, veuillez vous assurer que la découpe de l'armoire est disposée par rapport au dégagement minimal entre celle-ci et tout matériau combustible (dégagement minimum par rapport à tout matériau combustible : 2 pouces par rapport aux côtés et 30 pouces par rapport à la partie supérieure en cas d'installation d'une table de cuisson). Lors de la planification de l'emplacement de l'appareil, envisagez l'utilisation de rideaux ou d'autres matériaux combustibles installés autour du four. Distance minimale du sol à la partie inférieure de la découpe formant une ouverture : 9¼ po (235 mm). (Voir les dimensions E dans la Fig. 1)

### Four sans table de cuisson (Fig. 1)

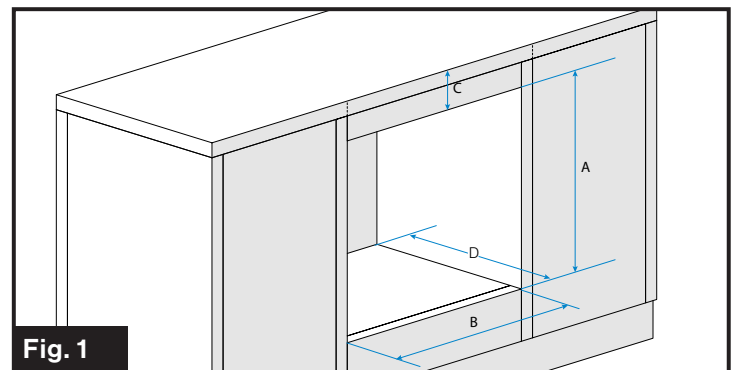


Fig. 1

A	B	C	D
20½ po 525 mm	23½ po 597 mm	Min. 4 po 101 mm	Min. 20¼ po 522 mm

### Four équipé d'une table de cuisson à gaz (Fig. 2)

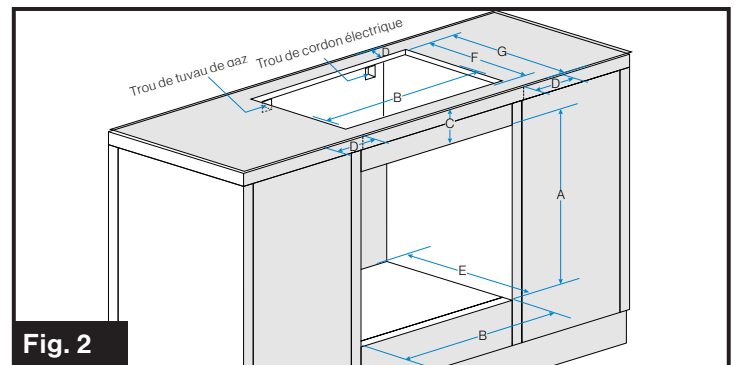


Fig. 2

A	B	C	D	E	F	G
20½ po 525 mm	23½ po 597 mm	Min. 4 po 101 mm	Min. 2 po 51 mm	Min. 20¼ po 522 mm	14¼ po 365 mm	16½ po 419 mm



## Four équipé d'une table de cuisson à induction (Fig. 3)

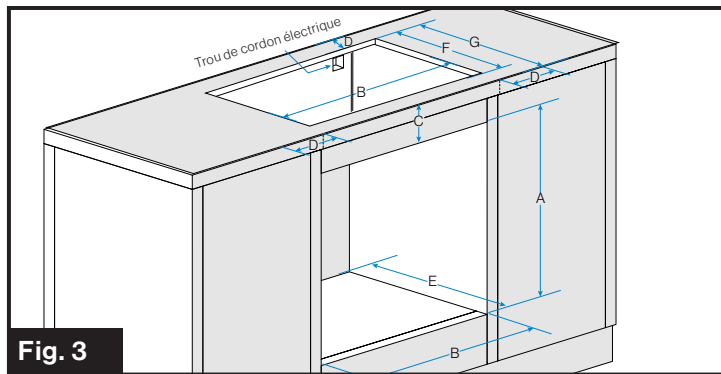


Fig. 3

A	B	C	D	E	F	G
20½ po 525 mm	23½ po 597 mm	Min. 4 po 101 mm	Min. 2 po 51 mm	Min. 20⅞ po 522 mm	14¼ po 362 mm	16½ po 419 mm

## Installation du four (sans table de cuisson)

Lorsque l'armoire a été apprêtée selon les dimensions indiquées.

1. Retirez délicatement le four de son emballage, puis jetez les matériaux d'emballage en plastique et en mousse.
2. Faites glisser le four dans l'ouverture de l'armoire en saisissant les deux poignées intégrées situées sur chaque côté du four. Ne pas utiliser la poignée de la porte pour soulever le four. (Fig. 4)

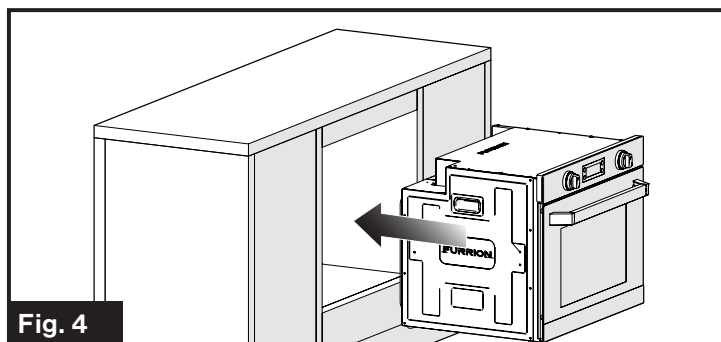


Fig. 4

3. Assurez-vous que le four est à niveau sur les deux côtés et de l'avant vers l'arrière.
4. Ouvrez la porte du four, puis fixez solidement le four en place à l'aide de quatre vis (**non fournies**). (Fig. 5)

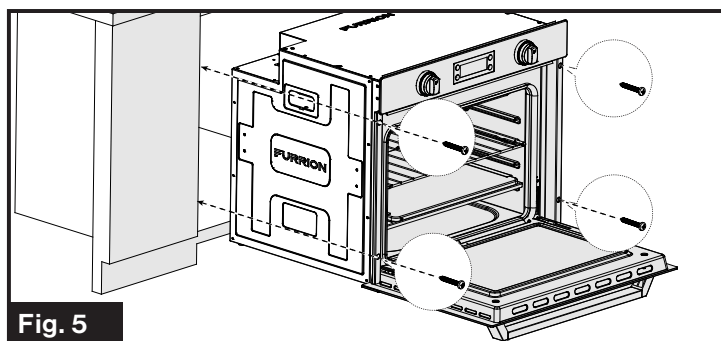


Fig. 5

## Installation du four (équipé d'une table de cuisson)

**REMARQUE :** Ce four est conçu pour pouvoir être utilisé avec une table de cuisson à induction ou à gaz Furrion. Veuillez consulter le manuel d'instructions de la table de cuisson correspondant pour savoir comment construire l'armoire lorsqu'une table de cuisson est installée.

## Installation de la table de cuisson (en option) (Fig. 6)

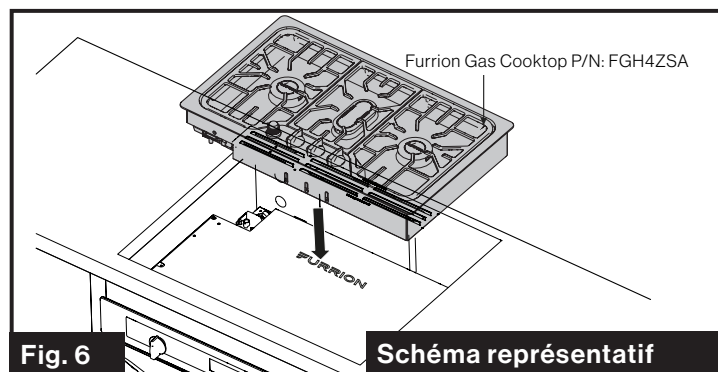


Fig. 6

Schéma représentatif

## Installation de la table de cuisson (en option) (Fig. 7)

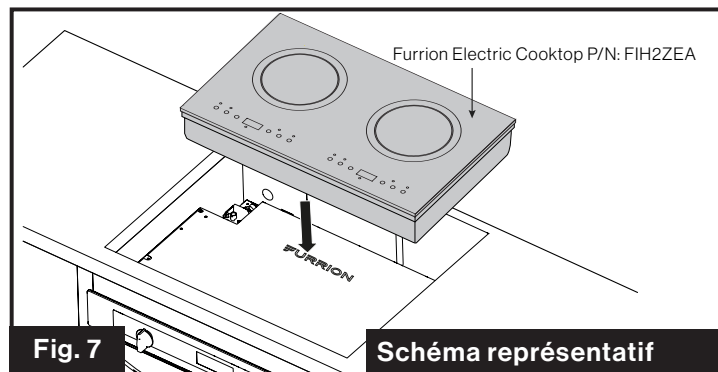


Fig. 7

Schéma représentatif

## Branchement électrique

1. Faites passer les câbles électriques à travers la découpe électrique située dans le coin supérieur droit au dos de l'armoire.
2. Branchez le cordon d'alimentation de la table de cuisson à induction sur une prise électrique dédiée de 15 ampères.
3. Voir la prochaine section « Schéma de câblage » pour de plus amples détails.

## Schéma de câblage (Fig. 8)

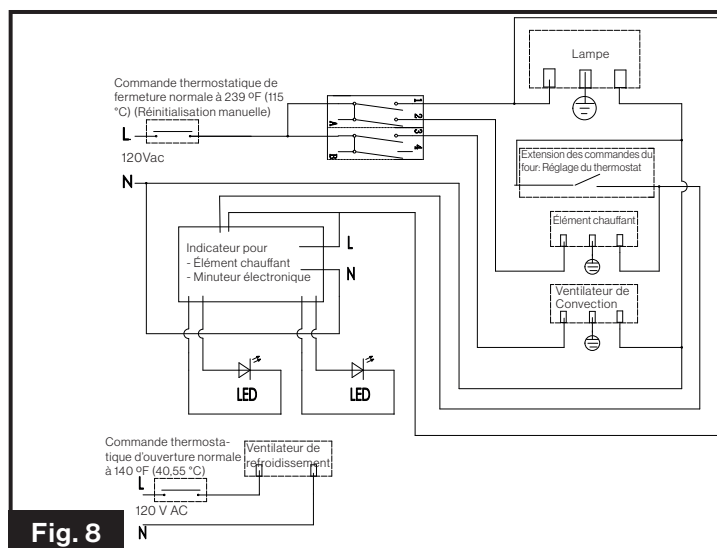



Fig. 8


## Utilisation

**IMPORTANT :** Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement les accessoires du four.

Une fois le four installé :

1. Réglez le bouton du thermostat sur 475 °F (246 °C) au max.
2. Réglez le bouton de commande des fonctions du four sur la position de cuisson centrale supérieure .
3. Laissez le four tourner à vide pendant environ 45 minutes.
4. Ouvrez la fenêtre pour assurer l'aération.

**REMARQUE :** Pendant ce temps, une odeur désagréable est susceptible de se dégager. Il s'agit d'un phénomène normal provoqué par des résidus de fabrication.

Répétez la procédure pour la fonction de cuisson centrale supérieure et la fonction d'aération . Une fois terminé, laissez refroidir le four, puis nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède savonneuse.


## Utilisation de votre four

- Tenez-vous à l'écart lorsque vous ouvrez la porte rabattable du four. Tenez toujours la poignée de la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit entièrement ouverte.
- Le four comporte quatre niveaux de clayettes. Les positions des clayettes sont comptées à partir de la partie


inférieure du four.

- Ne pas placer de batterie de cuisine directement sur l'embase du four.

## Cuisson conventionnelle

Positionnez le bouton de commande des fonctions du four sur , puis réglez le thermostat sur la température souhaitée.


## Cuisson par chaleur tournante

Positionnez le bouton de commande des fonctions du four sur , puis réglez le thermostat sur la température souhaitée.

Le ventilateur fait circuler l'air chauffé dans le four.

Si vous préparez plusieurs plats dans le four à chaleur tournante, placez les clayettes sur les première et troisième positions à partir du bas. Si vous ne préparez qu'un seul plat dans le four à chaleur tournante, utilisez la position la plus basse. Ainsi, vous obtenez des résultats optimaux.

## Dégivrage


Positionnez le bouton de commande des fonctions du four sur , puis positionnez le thermostat sur **O**. Le ventilateur du four fonctionne sans chaleur et fait circuler l'air à température ambiante à l'intérieur du four.

## Conseils de cuisson


Le four offre une large gamme de modes de cuisson vous permettant de faire cuire tout type d'aliments de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à tirer le meilleur parti de cet appareil de cuisson polyvalent. Les instructions suivantes ne constituent que des directives susceptibles d'être modifiées en fonction de votre expérience personnelle.

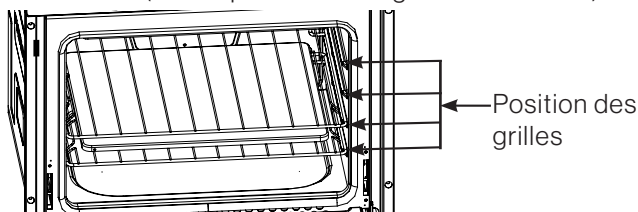
## Utilisation du gril

Important : utilisez toujours le gril lorsque la porte du four est fermée.

Pour le mode « Cuisson conventionnelle » , utilisez la grille située à l'intérieur de la plaque à pâtisserie sous le centre du gril, puis placez-la sur la troisième ou sur la quatrième grille à partir du bas.

Lorsque vous utilisez ce mode, nous vous recommandons de régler la température sur le réglage le plus élevé.

Pour le mode « Cuisson par chaleur tournante » , placez le plateau d'égouttage sur la deuxième ou sur la troisième grille à partir du bas. (Voir la position de la grille ci-dessous.)



## Cuisson de gâteaux

Lorsque vous préparez des gâteaux, placez-les toujours au four après préchauffage (environ 15 minutes). La température se situe habituellement autour de 350 °F (176 °C). Ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson du gâteau, afin de l'empêcher de s'affaisser.

Généralités	
<b>La pâte est trop sèche.</b>	Augmentez la température de 50 °F (10 °C), puis réduisez le temps de cuisson.
<b>La pâte s'est affaissée.</b>	Utilisez moins de liquide ou réduisez la température de 50 °F (10 °C).
<b>La pâte est trop sombre en surface.</b>	Placez-la sur une grille inférieure, réduisez la température, puis augmentez le temps de cuisson.
<b>Bien cuite à l'intérieur mais collante à l'extérieur.</b>	Utilisez moins de liquide, réduisez la température, puis augmentez le temps de cuisson.
<b>La pâte colle à la poêle.</b>	Graissez bien la poêle et saupoudrez-la de farine, ou utilisez du papier sulfurisé.

## Cuisson de poisson et de viande

Lorsque vous préparez de la viande blanche, de la volaille ou du poisson, utilisez des réglages de température compris entre 350 °F (176 °C) et 425 °F (218 °C).

Pour les viandes rouges qui doivent être bien cuites à l'extérieur tout en étant tendres et juteuses à l'intérieur, il est judicieux de commencer par un réglage de température élevée « 400 °F (205 °C)~425 °F (218 °C) » pendant un court moment, puis réduisez la température du four par la suite.

En règle générale, plus le rôti est gros, plus le réglage de la température est bas. Placez la viande au centre de la grille, puis placez la lèchefrite en dessous pour récupérer la graisse.

Veillez à placer le plateau d'égouttage au centre du four. Si vous souhaitez augmenter la quantité de chaleur par le bas, utilisez les grilles de hauteurs inférieures. Pour les rôtis savoureux (en particulier du canard et du gibier sauvage), assaisonnez la viande avec du saindoux ou du bacon.

## Nettoyage et Entretien

- Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que le four ou la table de cuisson est froid avant de procéder à son nettoyage.
- Assurez-vous que toutes les surfaces du four sont froides avant de nettoyer ou de démonter le four.
- NE PAS utiliser de nettoyant à four, de javellisant ou de décapants pour la rouille sur le four.
- NE PAS obstruer le flux d'air de combustion et d'aération.
- Nettoyez le four à l'aide d'un nettoyant à four uniquement. Suivez les instructions figurant sur le contenant.
- Ne jamais utiliser de brosse métallique ou d'objet métallique pour nettoyer les orifices du brûleur. La brosse risque de « perdre » des poils qui peuvent se loger dans l'orifice ou dans les orifices des brûleurs et entraîner des risques d'incendie ou d'explosion.
- Nettoyez toutes les surfaces dès que possible après des débordements.
- NE PAS utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyants à base d'acide tels que de l'eau de Javel au chlore sur votre table de cuisson ou sur votre système de plateau d'égouttage. Ceux-ci sont susceptibles d'endommager votre four ou votre table de cuisson. Utilisez uniquement des tampons à récurer non abrasifs en plastique.
- NE PAS laisser des aliments contenant des acides (notamment du citron, du jus de tomate ou du vinaigre) sur des surfaces en porcelaine ou sur des surfaces peintes. Les acides sont susceptibles de retirer le fini brillant. Essuyez les œufs renversés lorsque la table de cuisson est froide.
- NE PAS laver les surfaces en porcelaine tièdes. Laissez refroidir ces zones avant de les nettoyer. Vous risquez des brûlures ou la porcelaine pourrait se fissurer.
- De la corrosion par piqûres et de la décoloration sont susceptibles de survenir si vous laissez des déversements en l'état pendant un certain temps sur de l'acier inoxydable.
- NE PAS laisser de débordements en l'état sur les chapeaux de brûleurs. Lesdits chapeaux pourraient être tachés de façon permanente.
- Lorsque vous nettoyez autour des brûleurs, veillez à ne pas endommager l'électrode (le cas échéant). Si une éponge ou un chiffon attrape l'électrode métallique de l'allumeur, cela est susceptible de l'endommager ou de la casser. Si cela se produit, le brûleur ne s'allumera pas.

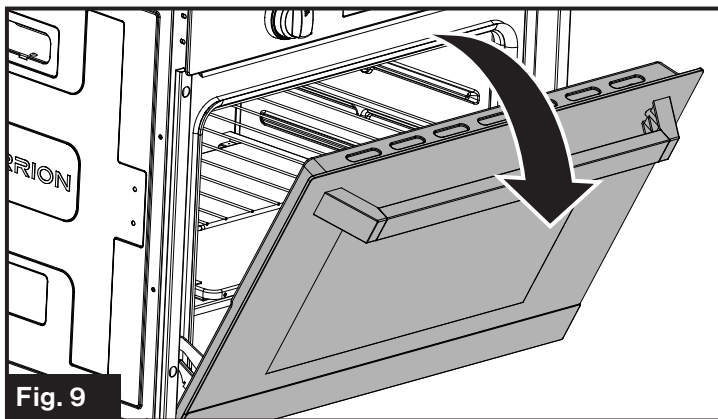
## Porte du four

### **⚠ AVERTISSEMENT**

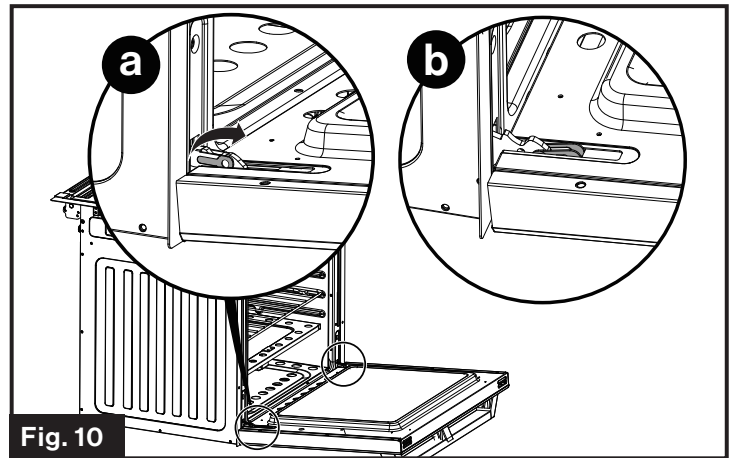
Lors du retrait de la porte :

- Assurez-vous que le four est froid et qu'il a été mis hors tension avant d'en retirer la porte. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des risques d'électrocution ou de brûlures.
- Ne pas placer un poids excessif sur une porte de four ouverte et ne pas se tenir debout sur une porte de four ouverte car, dans certains cas, la cuisinière est susceptible de se renverser, de se casser ou d'être endommagée au point de rendre la cuisinière trop dangereuse, ou de blesser gravement l'utilisateur.
- La porte du four est lourde et fragile. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. L'avant de la porte est en verre. À manipuler avec précaution afin de prévenir tout risque de bris.
- Saisissez uniquement les côtés de la porte du four. Ne pas saisir la poignée, car celle-ci risquerait de se balancer et de provoquer des dommages ou des blessures.
- Le fait de ne pas saisir la porte du four correctement et fermement peut entraîner des risques de blessures corporelles ou endommager le produit.
- Afin de prévenir tout risque de blessure en cas de fermeture du support de la charnière, assurez-vous que les deux leviers sont solidement en place avant de retirer la porte. En outre, ne pas ouvrir ou fermer de force la porte : la charnière est susceptible d'être endommagée et d'entraîner des risques de blessures.

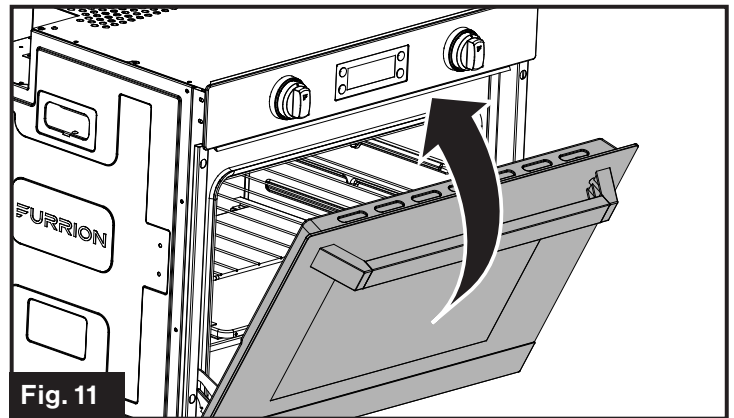
1. Veillez à lire **l'AVERTISSEMENT** avant de tenter de retirer la porte du four.
2. Ouvrez complètement la porte. (Fig. 9)



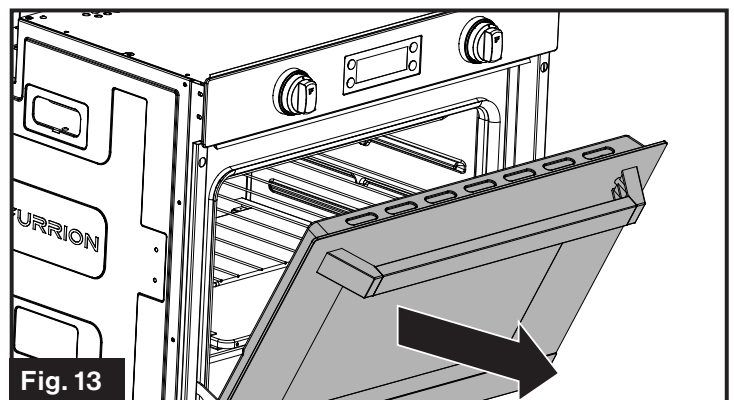
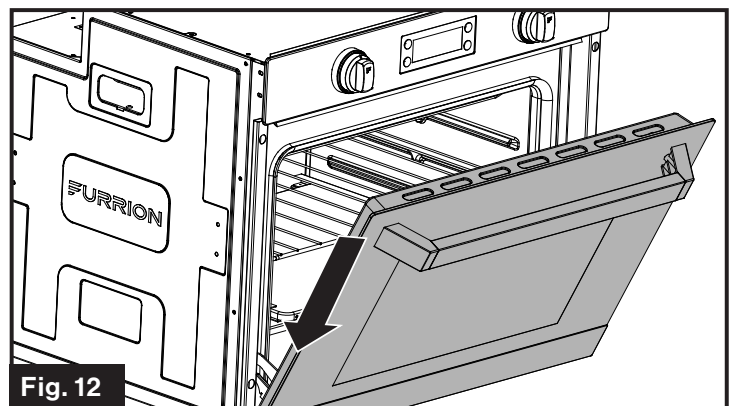
3. Faites pivoter vers vous les leviers situés sur les charnières (un de chaque côté). (Fig. 10)



4. Fermez hermétiquement la porte. (Fig. 11)



5. En tenant la porte fermement des deux côtés et des deux mains, tirez la porte pour la déloger des fentes des charnières. (Fig. 12, Fig. 13 et Fig. 14) Tenez fermement, la porte est lourde.



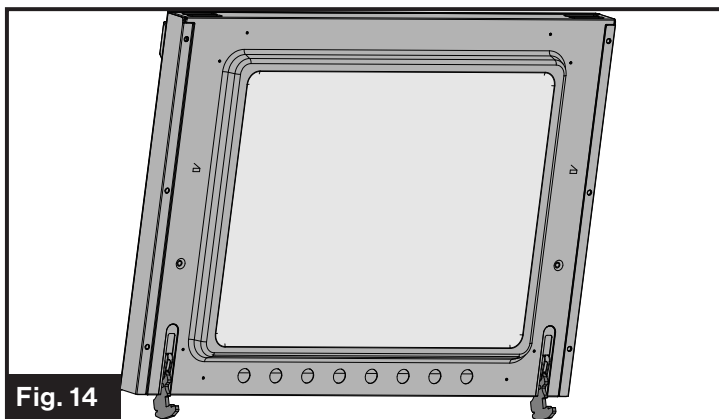


Fig. 14

6. Placez la porte sur une surface plane protégée afin qu'elle n'endommage pas le matériau de la surface.

## Remplacement de la lampe d'un four

1. Débranchez le four de la source d'alimentation à l'aide du commutateur ayant servi à brancher l'appareil sur une prise de courant, ou débranchez l'appareil si la fiche est accessible.
2. Retirez le couvercle en verre de la douille de la lampe. (Fig. 15)

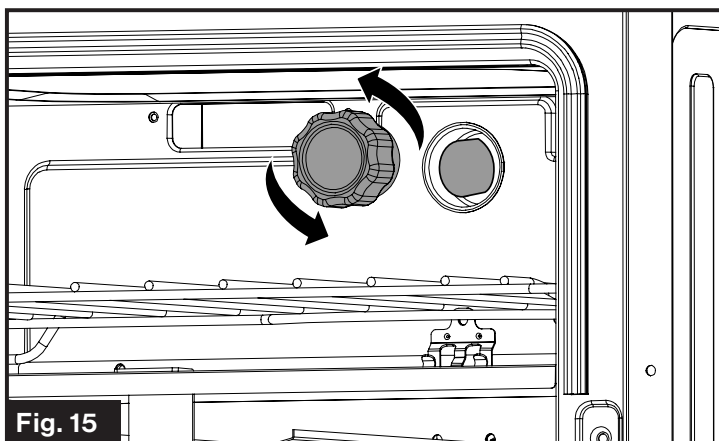


Fig. 15

3. Retirez la lampe, puis remplacez-la par une lampe résistante aux températures élevées (572 °F, 300 °C) présentant les caractéristiques suivantes :

- Tension : 120 V
- Puissance en watts : 25 W
- Type : G9
- Type de lampe : Halogène

4. Remettez en place le couvercle en verre.
5. Rebranchez le four.

Pour passer commande de l'ampoule de rechange du four Furrion, veuillez contacter le service technique Furrion pour obtenir de l'aide.

## Remplacement du voyant du bouton de commande

### ⚠ AVERTISSEMENT

Toute réparation ou installation de cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié, par une agence d'entretien ou par le fournisseur de gaz et conformément aux instructions du présent manuel.

1. Débranchez le four de la source d'alimentation à l'aide du commutateur ayant servi à brancher l'appareil sur une prise de courant, ou débranchez l'appareil si la fiche est accessible.
2. Saisissez, puis tirez sur le bouton de commande dont le voyant LED est brisé. (Fig. 16)

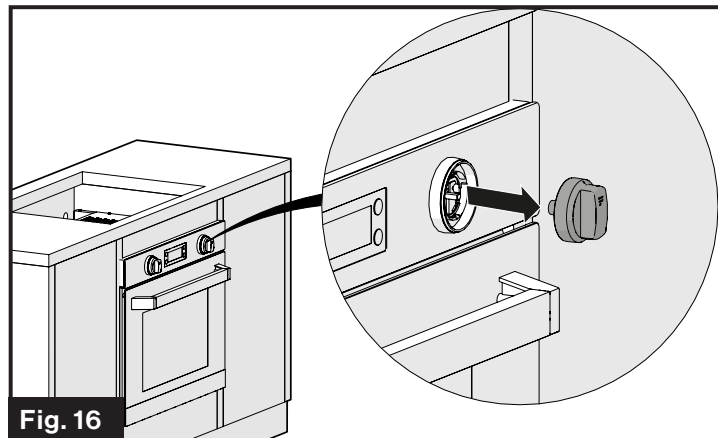


Fig. 16

3. Retirez les deux vis qui retiennent le voyant LED à l'aide d'un tournevis Phillips. (Fig. 17)

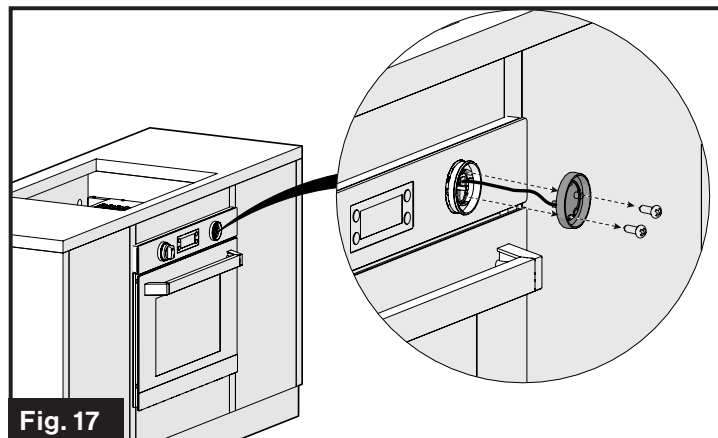


Fig. 17

4. Retirez le module LED, puis débranchez le câble du socle du module LED. (Fig. 18)

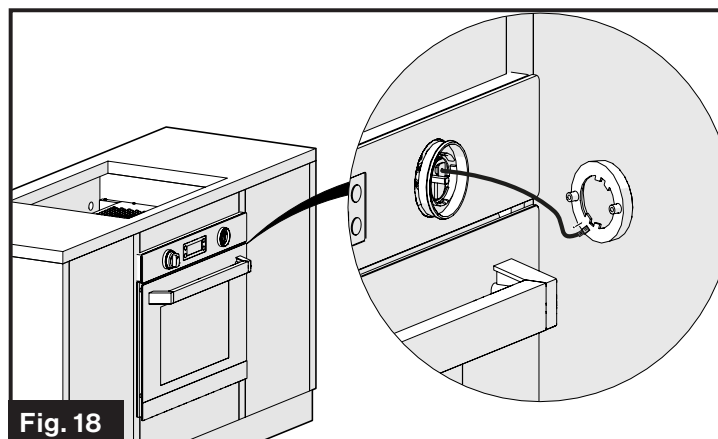


Fig. 18

5. Branchez le connecteur de faisceaux de câbles dans le nouveau module LED.
6. Refixez le module LED à la console à l'aide des 2 vis retirées à l'étape 3. Assurez-vous que les câbles ne sont pas pincés au cours de ce processus.
7. Refixez le bouton de commande en alignant la tige de la commande sur l'ouverture située dans le logement du bouton de commande et en appuyant dessus pour qu'il se remette en place.

## Rangement

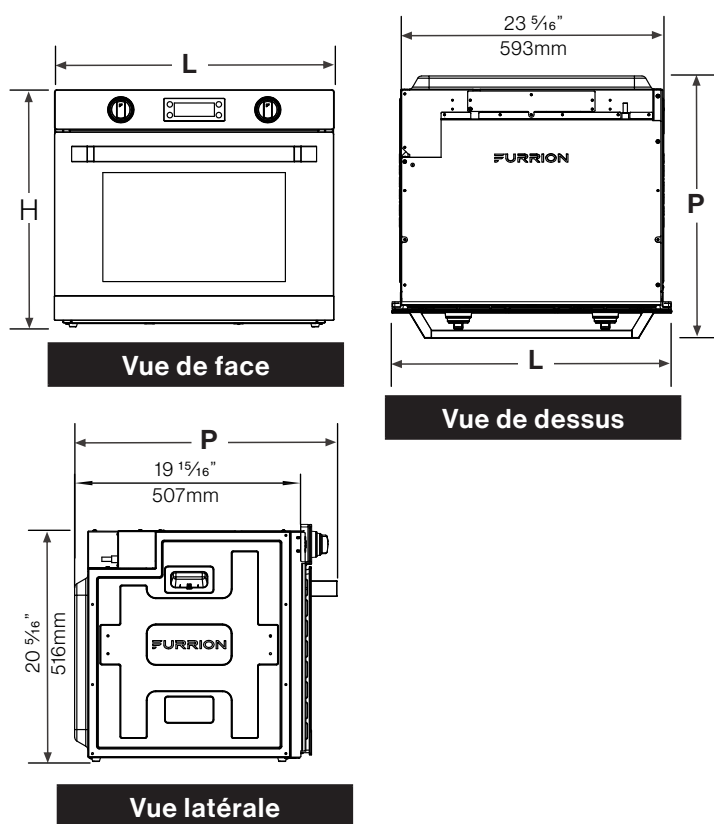
Séchez toutes les surfaces ainsi que le boîtier du brûleur, puis pulvérisez une substance à base d'huile de cuisson sur les surfaces afin de prévenir toute formation de rouille sur celles-ci en cas de rangement prolongé. Essuyez la couche d'huile avant toute nouvelle utilisation.

## Dépannage

Avant de faire appel au service technique, veuillez consulter la liste ci-après. Cette démarche peut vous faire gagner du temps et économiser de l'argent. Cette liste répertorie les expériences courantes qui ne résultent pas d'un défaut de fabrication ou d'un matériau défectueux dans votre appareil.

Problème	Cause/Solution possible
<b>Impossible d'allumer le four.</b>	Assurez-vous de la sélection qu'une fonction et d'une température.
	Assurez-vous que l'appareil est correctement câblé et que le commutateur de la prise ou le commutateur de l'alimentation secteur desservant le four est sous tension.
<b>La lampe du four ne s'allume pas.</b>	Positionnez le bouton de commande des fonctions du four sur une fonction.
	Achetez une ampoule neuve de votre four, demandez-la au centre de service de votre localité, puis remplacez-la en suivant les instructions fournies dans le présent manuel.
<b>La préparation des plats prend trop de temps, ou leur cuisson est trop rapide.</b>	Reportez-vous au contenu de la présente brochure, en particulier au chapitre « Conseils de cuisson ».
<b>La vapeur et la condensation se déposent sur les aliments et la cavité du four.</b>	NE PAS laisser des plats dans le four au terme de la cuisson.

## Caractéristiques



### Caractéristiques techniques

<b>Source d'alimentation</b>	Électrique
<b>Puissance en watts</b>	1400 W
<b>Puissance d'entrée</b>	120 V AC, 60 Hz
<b>Volume intérieur</b>	57.6 l
<b>Dimensions du produit (L x H x P)</b>	24 3/4 po x 21 po x 23 3/16 po 628 mm x 532 mm x 589 mm

Cet appareil est conforme aux directives suivantes :  
 CSA C22.2 n° 61-16 - Cuisinières domestiques UL 858 16e éd.  
 Rev. 4 juin 2018 - Cuisinières électriques domestiques.

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

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para usarlo como referencia a futuro. Esto garantizará un uso seguro y reducirá el riesgo de lesiones. Asegúrese de entregar este manual a los nuevos propietarios del electrodoméstico. El fabricante no acepta responsabilidad por daños provocados por no seguir estas instrucciones.

# Índice

<b>Índice</b> .....	<b>22</b>
<b>Explicación de los símbolos</b> .....	<b>23</b>
<b>Instrucciones de seguridad importantes</b> .....	<b>23</b>
Advertencias generales de seguridad .....	23
Advertencias de seguridad del horno .....	24
<b>Resumen del producto</b> .....	<b>25</b>
Pantalla y botones .....	25
<b>Instalación</b> .....	<b>26</b>
Contenido.....	26
Instrucciones de corte para el armario .....	26
Instalación del horno (sin anafe) .....	27
Instalación del horno (con anafe) .....	27
Conexión eléctrica.....	27
<b>Funcionamiento</b> .....	<b>28</b>
Uso del horno .....	28
Cocción convencional.....	28
Cocción con ventilador .....	28
Descongelamiento.....	28
<b>Consejos de cocción</b> .....	<b>28</b>
Horneando de pasteles.....	28
Cocción de carne y pescado .....	29
<b>Limpieza y Mantenimiento</b> .....	<b>29</b>
La puerta del horno.....	29
Cambio de la lámpara del horno .....	30
Cambio de la luz LED de la perilla de control.....	31
<b>Almacenamiento</b> .....	<b>32</b>
<b>Resolución de problemas</b> .....	<b>32</b>
<b>Especificaciones</b> .....	<b>32</b>

## Explicación de los símbolos

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

### PELIGRO

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

### ADVERTENCIA

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

### PRECAUCIÓN

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

## Instrucciones de seguridad importantes

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

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

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

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

### Advertencias generales de seguridad

#### ADVERTENCIA

##### **Peligro de descarga eléctrica**



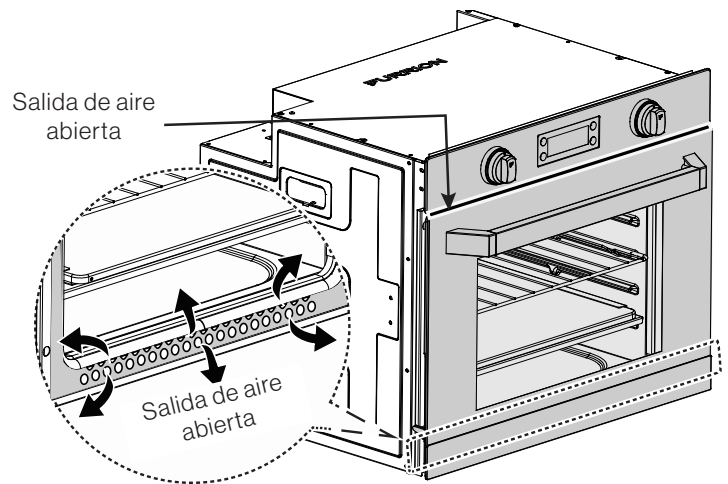
- Enchufe en un tomacorriente de 3 patas con conexión a tierra.
- No quite la pata de conexión a tierra.
- No utilice un adaptador.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas o incluso la muerte.

### ADVERTENCIA

- Una instalación, ajuste, servicio o mantenimiento inadecuados pueden provocar lesiones, daños materiales o la muerte. Consulte este manual. Para obtener asistencia o información adicional, consulte a un instalador cualificado, a una agencia de servicio, al fabricante o al proveedor de gas.
- Evite utilizar su electrodoméstico o cualquier otro aparato si hay olor a gas. No suponga que el olor a gas en su vehículo recreativo es normal. Cada vez que usted detecte olor a gas, debe considerarse como una amenaza con riesgo de vida y se debe corregir inmediatamente. Apague cualquier llama abierta, incluidos los cigarrillos, y evacúe a todas las personas del vehículo. Cierre el suministro de gas en el tanque de gas.
- Si el usuario de este electrodoméstico no lo mantiene en el estado en que fue enviado de fábrica o si el aparato no se utiliza exclusivamente para el uso previsto o si el aparato no se mantiene de acuerdo con las instrucciones de este manual, existe el riesgo de que se produzca un incendio que pueda causar lesiones personales, daños materiales o víctimas mortales.
- NO utilice el electrodoméstico si está dañado o no funciona correctamente.
- Nunca intente reparar el electrodoméstico usted mismo. Cualquier reparación o instalación de este electrodoméstico debe ser realizada por un instalador cualificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas y conforme a las instrucciones de este manual. La reparación o mantenimiento del electrodoméstico por parte de una persona o agencia de servicio no autorizada podría provocar una falla en la integridad del electrodoméstico y podría ocasionar daños materiales, lesiones graves o víctimas mortales.
- Utilice el electrodoméstico únicamente para el uso previsto.



- Se debe enseñar a los niños que el electrodoméstico no es un juguete. No se les debe permitir jugar con los controles ni con ninguna otra parte del electrodoméstico. No permita que nadie se pare o se siente encima del electrodoméstico. Esto no sólo puede dañar el electrodoméstico, sino que también puede ocasionar lesiones personales.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios que estén encima o cerca del electrodoméstico. Si los niños se suben al electrodoméstico para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones graves.
- NO guarde materiales inflamables sobre, dentro o cerca del electrodoméstico. Cualquier vapor o gas puede crear una explosión y/o peligro de incendio.
- No use ropa holgada o de manga larga mientras utilice el electrodoméstico. Si entran en contacto con la llama abierta del quemador, podrían encenderse y causar quemaduras graves.
- Utilice únicamente paños o guantes de cocina secos para quitar los utensilios calientes. El uso de paños o guantes de cocina húmedos en superficies calientes puede provocar quemaduras en las manos. No utilice una toalla o un paño voluminoso como guante de cocina. El paño podría entrar en contacto con la llama abierta y prenderse fuego.
- Nunca caliente un recipiente sin abrir. La acumulación de presión dentro del recipiente puede hacer que explote.
- No utilice agua para apagar incendios provocados por grasa o aceite. Nunca recoja un recipiente de cocción en llamas. Ahogue el fuego de un recipiente de cocción en llamas con una tapa u otro recipiente plano. La grasa en llamas fuera del recipiente de cocción se puede extinguir con bicarbonato de sodio o con un extintor de polvo químico seco multipropósito.
- Este electrodoméstico está diseñado para ser instalado en una estructura de armario únicamente y no está diseñado para ser instalado a la estructura del edificio.
- NO utilice este aparato para calentar o calefaccionar el vehículo.
- NO use un alargador para conectar este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio cualificado instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores podrían estar calientes incluso aunque su color esté oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje en contacto prendas ni otros materiales inflamables con los elementos calefactores o con las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico podrían calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Entre estas superficies se encuentran (identificación de superficies, por ejemplo, salidas de aire del horno y superficies próximas a estas aberturas, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno).
- NO toque la superficie exterior de la puerta del horno ni la rejilla de ventilación mientras el horno esté en uso. Estas superficies pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse.
- NO utilice el horno como área de almacenamiento.
- Siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si se debe mover una rejilla mientras el horno esté caliente, no permita que el paño o guante de cocina entre en contacto con el elemento calefactor del horno.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, permita que salga el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar alimentos.



- No cubra las aberturas de ventilación del horno cuando se esté usando el horno. Cubrir las rejillas de ventilación restringe el flujo de aire y puede provocar daños o explosiones en el producto y potencialmente afectar los resultados de la cocción.

## Advertencias de seguridad del horno

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de intoxicación por alimentos

No permita que los alimentos permanezcan dentro del horno durante más de una hora antes o después de cocinarlos, dado que puede provocar enfermedades por intoxicación alimentaria.

- Mantenga los brazos y la cara alejados de la parte directamente encima del área de cocción mientras use el electrodoméstico.
- Siempre cocine con la puerta del horno cerrada.
- Abra cuidadosamente la puerta – Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de retirar o reemplazar los alimentos.

## Instrucciones de conexión a tierra

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que tiene un conductor de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

## ⚠ ADVERTENCIA

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico de servicio cualificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el electrodoméstico está correctamente conectado a tierra. Si es necesario usar un cable de extensión, utilice únicamente un cable de extensión de 3 conductores que tenga un enchufe con toma de tierra de 3 patas y un receptáculo de 3 ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o superior a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.

### Requisitos eléctricos

Los requisitos eléctricos son 120 voltios, 60 Hz, solo CA, 12 A y 1400 W. Se recomienda que se destine un circuito separado que sirva únicamente para el horno. El horno está equipado con un enchufe de 3 patas con conexión a tierra. Debe estar conectado a un tomacorriente que esté correctamente

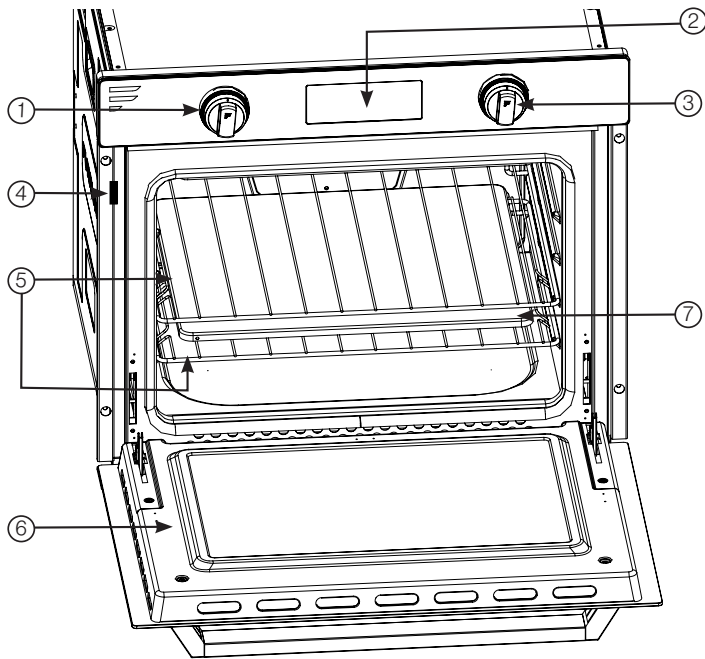
instalado y conectado a tierra.

1. Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Existen cables más largos o alargadores disponibles, los cuales pueden usarse sólo si presta especial cuidado.
3. Si se utiliza un cable largo o un alargador:
  - a) La clasificación eléctrica marcada en el cable o alargador debe ser igual o superior a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
  - b) El alargador debe ser un cable de 3 conductores con conexión a tierra y el cable más extenso debe dejarse de manera tal que no cuelgue sobre una encimera o mesa, donde un niño pueda alcanzarlo o donde alguien pueda tropezarse de forma accidental.

### NOTA:

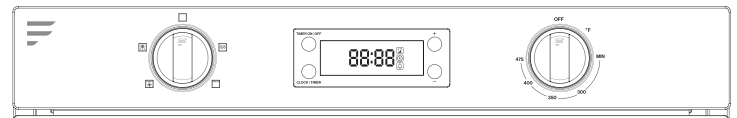
1. Si tiene alguna pregunta sobre la conexión a tierra o las instrucciones eléctricas, consulte a un electricista o técnico de servicio cualificado.
2. Ni Furrion ni el distribuidor pueden aceptar responsabilidad alguna por daños al horno o lesiones personales que se generen por el incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica.

## Resumen del producto



Objeto	Descripción
①	Perilla de control del horno
②	Pantalla de LED
③	Perilla de control del termostato del horno
④	Etiqueta de clasificación del producto
⑤	Rejilla del horno ajustable
⑥	Puerta del horno
⑦	Bandeja de goteo

### Pantalla y botones



Descripción de la pantalla o botones	
OFF	Posición neutra
	La luz del horno permanecerá encendida incluso sin ninguna función de cocción.
	Se enciende el elemento calefactor central superior.
	Se enciende el elemento calefactor central superior y el ventilador. Esta combinación de funciones aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de los elementos calefactores a través de la circulación forzada del aire por el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, y permite que el calor penetre directamente en los alimentos.
	La función de descongelamiento utiliza el ventilador del horno para hacer circular el aire a temperatura ambiente alrededor de la cavidad, lo que le permite descongelar los alimentos con mayor rapidez.
	Se encenderá cuando el elemento calefactor esté encendido. Cuando la temperatura interna del horno alcanza el valor definido, la luz de este ícono se apagará.
	Se encenderá cuando el ajuste del programa del temporizador esté funcionando, después de que el ajuste haya finalizado, se apagará.
	Se encenderá cuando el temporizador esté activado. Permanece encendido mientras suena la alarma. La alarma continúa durante 30 segundos antes de apagarse. El ícono de alarma permanecerá encendido hasta que se presione manualmente el botón "TIMER ON/OFF".

Descripción de la pantalla o botones	
	Presione estos botones para aumentar o disminuir el ajuste del reloj o del temporizador.
	Presione este botón para encender o apagar la pantalla del temporizador.

Descripción de la pantalla o botones	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ajuste del reloj:</b> El formato del reloj es de 12 horas. Presione este botón una vez para entrar en el ajuste del reloj, el icono  parpadeará en la pantalla. Presione los botones + o - para ajustar el reloj a la configuración deseada. Presione el botón <b>TIMER ON/OFF</b> para finalizar el ajuste del reloj.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ajuste del temporizador:</b> El formato del temporizador es de 24 horas. Presione este botón dos veces para entrar en el ajuste del temporizador, el icono  parpadeará en la pantalla. Presione los botones + o - para ajustar el temporizador a la configuración deseada. Presione el botón <b>TIMER ON/OFF</b> para finalizar el ajuste del temporizador.</li> </ul>

## Instalación

### ⚠ ADVERTENCIA

La instalación de este electrodoméstico se debe ejecutar siguiendo las instrucciones indicadas en este manual. Ningún agente, representante o empleado de Furrion u otras personas tienen la autoridad de cambiar, modificar o anular lo indicado en las instrucciones de este manual.

### Contenido

Asegúrese de que todos los artículos siguientes estén incluidos en el empaque. Si alguno de estos elementos está dañado o no viene incluido en el empaque, póngase en contacto con el punto de venta donde adquirió el producto.

- 1 Horno eléctrico
- 2 Rejillas
- 1 Bandeja de goteo
- 1 Manual de instrucciones
- 1 Folleto de garantía

**NOTA:** No coloque la bandeja de goteo en el horno mientras el vehículo recreativo esté en movimiento.

### Instrucciones de corte para el armario

- Para el funcionamiento correcto de su aparato de cocción, el gabinete debe estar correctamente construido y a escuadra con respecto a la parte superior de la encimera y a la parte frontal del armario.
- Para que estas unidades funcionen correctamente, el armario debe estar nivelado y la parte inferior del electrodoméstico debe estar apoyada.

**NOTAS:** Cuando utilice este electrodoméstico junto con el anafe a gas o el anafe eléctrico Furrion, asegúrese de que el corte del armario debe estar ubicado con una distancia de separación mínima de materiales combustibles (distancias de separación mínimas de materiales combustibles: 2 pulgadas de los laterales y 30 pulgadas de la parte superior si se instala un anafe). Cuando planifique la ubicación, tenga en cuenta las cortinas u otros materiales combustibles instalados alrededor del horno. La distancia mínima entre el suelo y la parte inferior de la abertura del corte es 9¼" (235 mm). (Consulte la medida E en la Fig. 1)

### Horno sin anafe (Fig. 1)

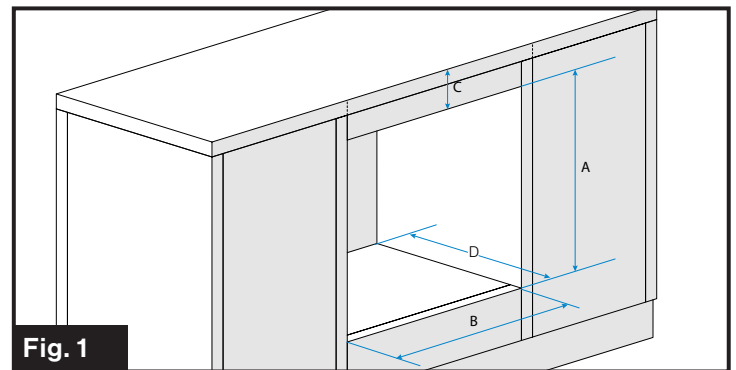


Fig. 1

A	B	C	D
20½" 525 mm	23½" 597 mm	Mín. 4" 101 mm	Mín. 20 9/16" 522 mm

### Horno con anafe a gas (Fig. 2)

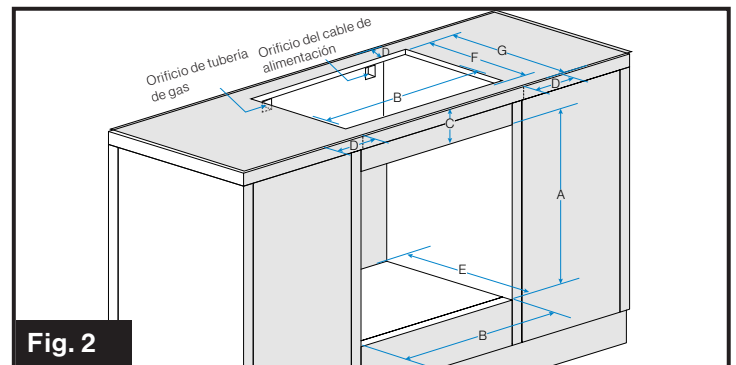


Fig. 2

A	B	C	D	E	F	G
20½" 525 mm	23½" 597 mm	Mín. 4" 101 mm	Mín. 2" 51 mm	Mín. 20 9/16" 522 mm	14 3/8" 365 mm	16½" 419 mm

## Horno con anafe de inducción (Fig. 3)

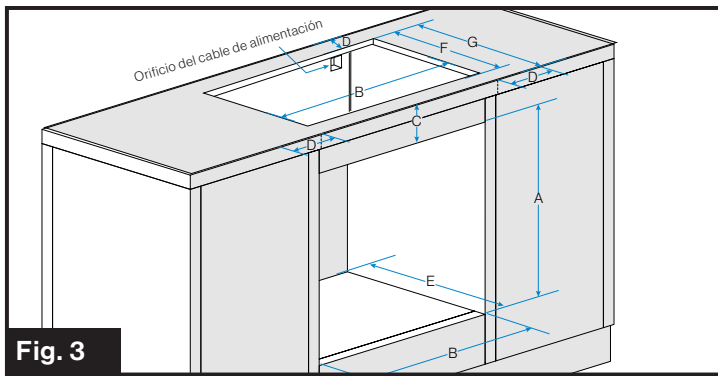


Fig. 3

A	B	C	D	E	F	G
20½" 525 mm	23½" 597 mm	Min. 4" 101 mm	Min. 2" 51 mm	Min. 20⅞" 522 mm	14¼" 362 mm	16½" 419 mm

## Instalación del horno (sin anafe)

Una vez preparado el armario según las dimensiones indicadas:

1. Retire el horno de su envoltorio con cuidado y deseche el plástico y la espuma del envoltorio.
2. Deslice el horno dentro de la abertura del armario sujetando las dos asas incorporadas a cada lado del horno. No utilice la manija de la puerta para levantar el horno. (Fig. 4)

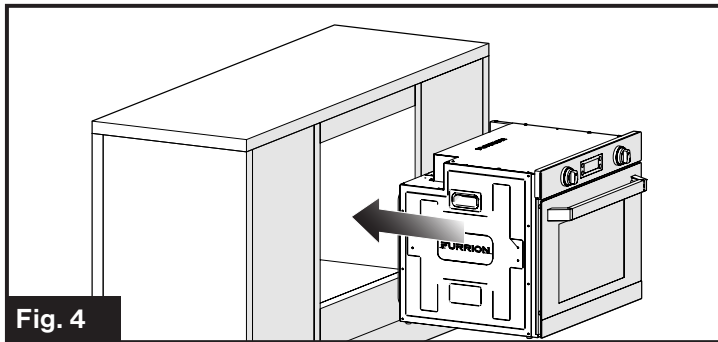


Fig. 4

3. Verifique que el horno esté nivelado de lado a lado y de adelante hacia atrás.
4. Abra la puerta del horno y fije firmemente el horno en su lugar con cuatro tornillos (**no incluidos**). (Fig. 5)

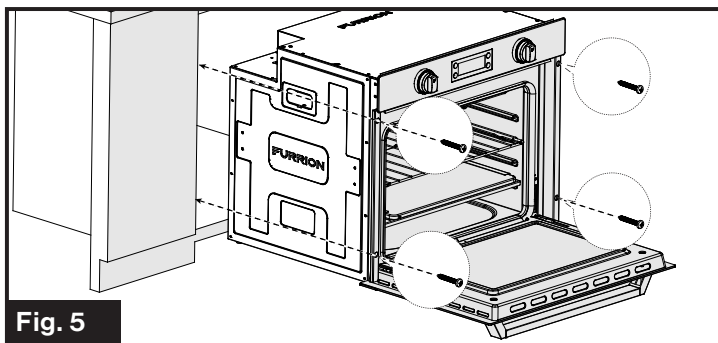


Fig. 5

## Instalación del horno (con anafe)

**NOTA:** Este horno está diseñado para poder ser utilizado con un anafe a gas o de inducción Furrion, consulte el manual de instrucciones del anafe correspondiente sobre cómo construir el armario cuando se instala un anafe.

## Instalación del anafe (opcional) (Fig. 6)

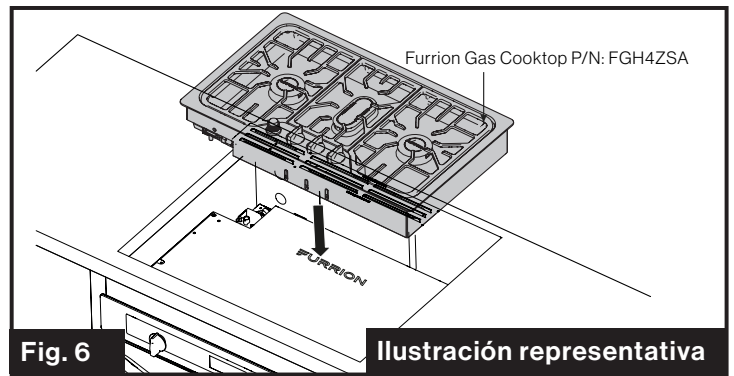


Fig. 6

Ilustración representativa

## Instalación del anafe (opcional) (Fig. 7)

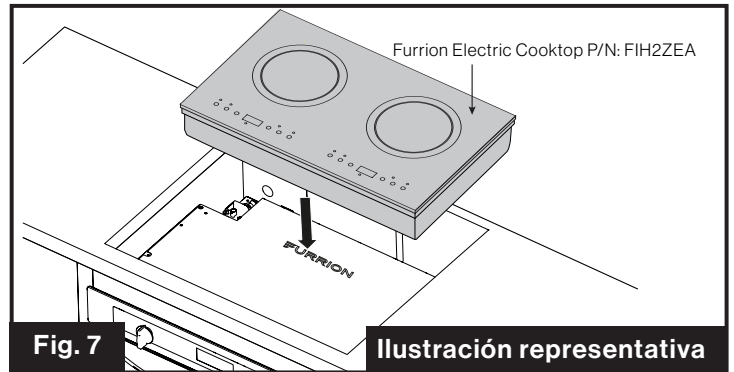


Fig. 7

Ilustración representativa

## Conexión eléctrica

1. Pase los cables eléctricos a través del orificio para conexión eléctrica en la esquina superior derecha trasera del armario.
2. Enchufe el cable de alimentación del anafe de inducción a un tomacorriente independiente de 15 amperios.
3. Consulte la siguiente sección "Diagrama de cableado" para obtener más detalles.

## Diagrama de cableado (Fig. 8)

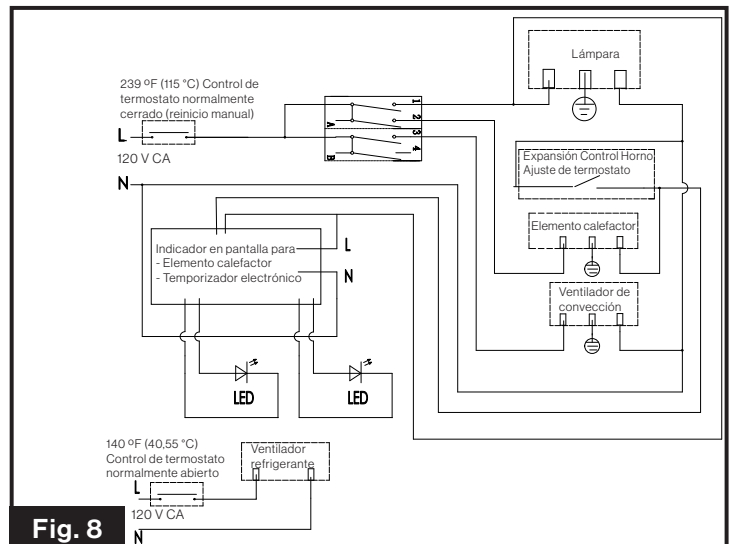


Fig. 8

# Funcionamiento

**IMPORTANTE:** Antes de cocinar por primera vez, lave con cuidado los accesorios del horno.

Una vez instalado el horno:

1. Coloque la perilla del termostato en el máximo 475 °F (246 °C).
2. Gire la perilla de control de función del horno hacia la posición central de cocción superior
3. Deje el horno vacío en funcionamiento durante aproximadamente 45 minutos.
4. Abra la ventana para permitir la ventilación.

**NOTA:** Durante este tiempo, el horno puede emitir un olor desagradable. Esto es normal y es causado por residuos de fabricación.

Repita el procedimiento para la función de cocción central superior y ventilador . Una vez finalizado, deje que el horno se enfríe y limpie la parte interior del horno con un paño suave empapado en agua jabonosa tibia.

## Uso del horno

- Manténgase alejado al abrir la puerta del horno. Siempre sostenga la manija de la puerta del horno hasta que esté completamente abierta.
- El horno tiene cuatro niveles para la rejilla. Las posiciones

de los niveles de la rejilla se cuentan desde la parte inferior del horno.

- No coloque los recipientes de cocción directamente sobre la base del horno.

## Cocción convencional

Gire la perilla de control de función del horno hacia la posición y ajuste el termostato en la temperatura deseada.

## Cocción con ventilador

Gire la perilla de control de función del horno hacia la posición y ajuste el termostato en la temperatura deseada. El ventilador hará circular aire caliente dentro del horno. Si está cocinando más de una preparación en el horno, coloque las rejillas en la primera y tercera posición desde abajo. Si está cocinando una sola preparación en el horno, utilice la posición más baja para obtener mejores resultados.

## Descongelamiento

Gire la perilla de control de función del horno hacia la posición y ajuste el termostato en la posición **O**. El ventilador del horno funciona sin calor y hace circular el aire, a temperatura ambiente, dentro del horno.

# Consejos de cocción

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que permiten cocinar cualquier tipo de comida de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a sacar el máximo provecho de este versátil electrodoméstico de cocina y las siguientes instrucciones son simplemente una guía que puede variar según su experiencia personal.

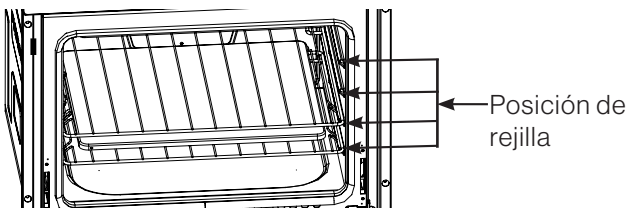
## Uso del gratinador

Importante: siempre use el gratinador con la puerta del horno cerrada.

Para el modo "Cocción convencional" , utilice la rejilla situada en el interior de la bandeja de cocción debajo del centro del gratinador y colóquela en el tercer o cuarto bastidor desde abajo.

Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste la temperatura al valor más alto.

Para el modo "Cocción con ventilador" , coloque la bandeja con la bandeja de goteo en el segundo o tercer bastidor desde la parte inferior. (Ver la posición de la rejilla como se indica a continuación.)



## Horneando de pasteles

Cuando hornee pasteles, colóquelos siempre en el horno después de haberlo precalentado (unos 15 minutos). La temperatura generalmente ronda en los 350 °F (176 °C). No abra la puerta mientras se hornea el pastel para evitar que se apelmace.

En general	
<b>La masa está demasiado seca</b>	Aumente la temperatura en 50 °F (10 °C) y reduzca el tiempo de cocción.
<b>La masa no crece y se apelmaza</b>	Utilice menos líquido o baje la temperatura en 50 °F (10 °C).
<b>La masa está demasiado oscura en la parte superior.</b>	Colóquela en una rejilla inferior, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
<b>Bien cocida por dentro, pero pegajosa por fuera.</b>	Utilice menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
<b>La masa se pega a la bandeja</b>	Engrase bien la bandeja y espolvoréela con un poco de harina o utilice papel antigrasa.

## Cocción de carne y pescado

Cuando cocine carnes blancas, aves y pescado, utilice los ajustes de temperatura de 350 °F (176 °C) a 425 °F (218 °C). Para carnes rojas que deben estar bien cocidas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea comenzar con un ajuste de temperatura alta "400 °F (205 °C) ~ 425 °F (218 °C)" durante un corto tiempo y luego bajar la temperatura del horno. En general, cuanto mayor sea el tamaño de lo que desee tostar,

menor será el ajuste de temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.

Asegúrese de que la bandeja de goteo esté colocada en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, utilice las alturas de las rejillas bajas. Para un rostizado sabroso (especialmente carne de pato y caza silvestre), aderece la carne con manteca de cerdo o tocino en la parte superior.

## Limpieza y Mantenimiento

- Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno o el anafe estén fríos antes de realizar la limpieza.
- Asegúrese de que todas las superficies del horno estén frías antes de limpiarlo o desmontarlo.
- NO use limpiadores para hornos, blanqueadores ni removedores de óxido en el horno.
- NO obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Limpie el horno únicamente con limpiador de horno. Siga las instrucciones del envase.
- Nunca utilice un cepillo de alambre u objeto metálico para limpiar las aberturas u orificios del quemador. El cepillo puede "desprender" cerdas que pueden alojarse en el orificio o las aberturas del quemador y causar un incendio o una explosión.
- Limpie todas las superficies tan pronto como sea posible después de los derrames por ebullición o vertidos.
- NO use lana de acero, o limpiadores abrasivos, o limpiadores de tipo ácido como blanqueador de cloro en el anafe o sistemas de bandejas de goteo. Dañarán su horno o anafe. Utilice únicamente esponjas de limpieza de plástico no abrasivo.
- NO permita que los alimentos que contengan ácidos (como jugo de limón, tomate o vinagre) permanezcan en las superficies pintadas o de porcelana. Los ácidos pueden eliminar el acabado brillante. Limpie los derrames de huevos cuando el anafe esté frío.
- NO lave las superficies de porcelana cuando estén calientes. Deje que estas superficies se enfríen antes de limpiar. Podría sufrir quemaduras o la porcelana podría quebrarse.
- Se producirán picaduras y decoloración si se permite que los derrames permanezcan durante un período de tiempo cualquiera en el acero inoxidable.
- NO permita que los derrames permanezcan en las tapas del quemador. Las tapas podrían mancharse de forma permanente.
- Cuando limpie alrededor de los quemadores, tenga cuidado de no dañar el electrodo (si lo tiene incluido). Si engancha el electrodo de encendido metálico con una esponja o un paño, podría dañarlo o romperlo. Si esto ocurre, el quemador no se encenderá.

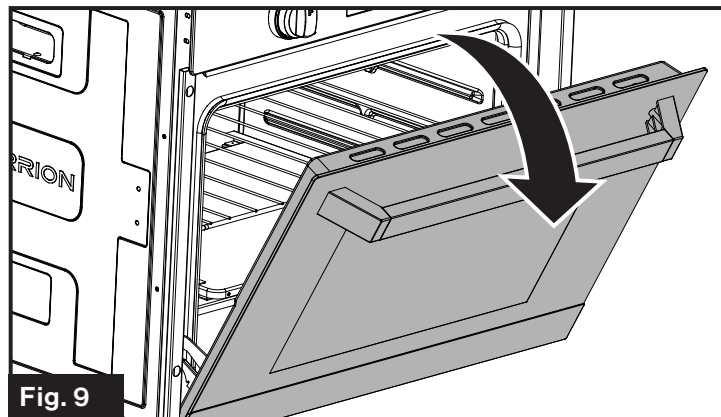
## La puerta del horno

### ⚠ ADVERTENCIA

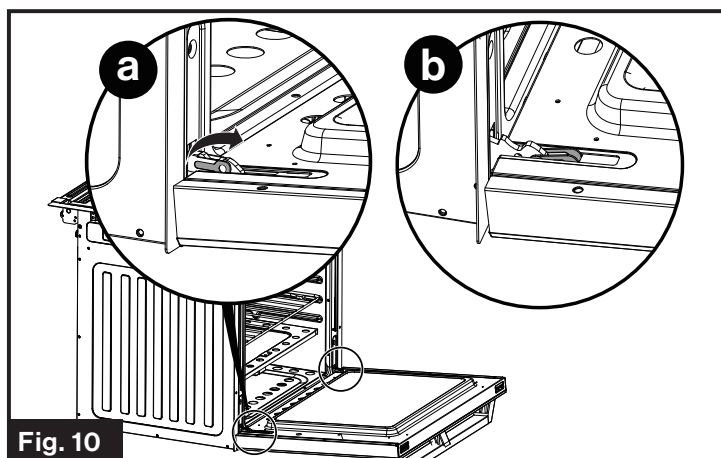
Cuando se desee quitar la puerta:

- Asegúrese de que el horno esté frío y que se haya desconectado la corriente antes de quitar la puerta. De lo contrario, se podrían producir descargas eléctricas o quemaduras.
- No coloque el peso excesivo sobre la puerta abierta del horno ni se pare sobre la puerta abierta del horno dado que, en algunos casos, podría provocar que el horno se voltee, que se rompa o dañe la puerta hasta el punto en que el uso del horno no sea seguro o que se generen lesiones graves al usuario.
- La puerta del horno es pesada y frágil. Retire la puerta del horno con ambas manos. El frente de la puerta es de cristal. Se debe manipular con cuidado para evitar que se rompa.
- Sujete únicamente los lados de la puerta del horno. No sujete la manija, porque puede oscilar en la mano y causar daños o lesiones.
- Si no se sujeta de manera firme y adecuada la puerta del horno, se pueden producir lesiones personales o daños al producto.
- Para evitar lesiones por el cierre a presión del soporte de la bisagra, asegúrese de que ambas palancas estén bien fijadas en su sitio antes de retirar la puerta. Además, no debe forzar la puerta a abrirse o cerrarse, porque la bisagra podría dañarse y provocar lesiones.

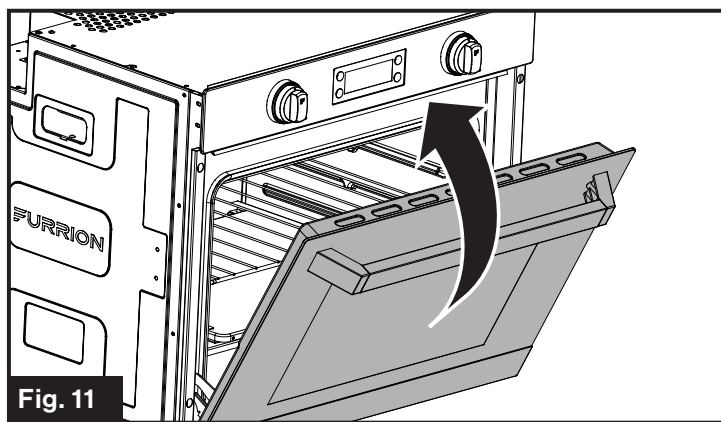
1. Asegúrese de leer la **ADVERTENCIA** anterior antes de intentar extraer la puerta del horno.
2. Abra la puerta hasta el final. (Fig. 9)



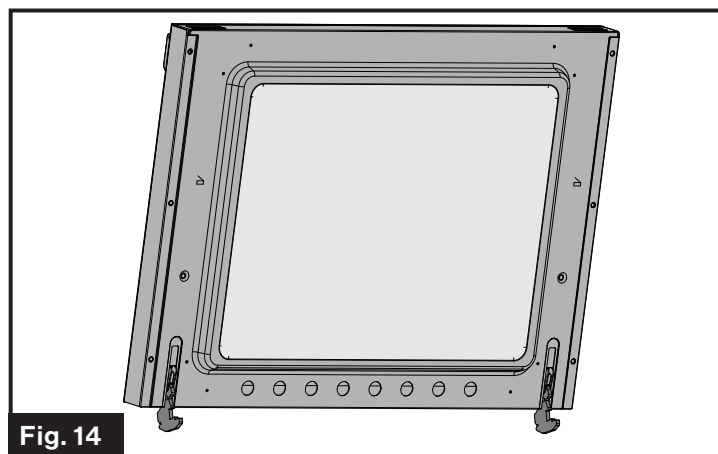
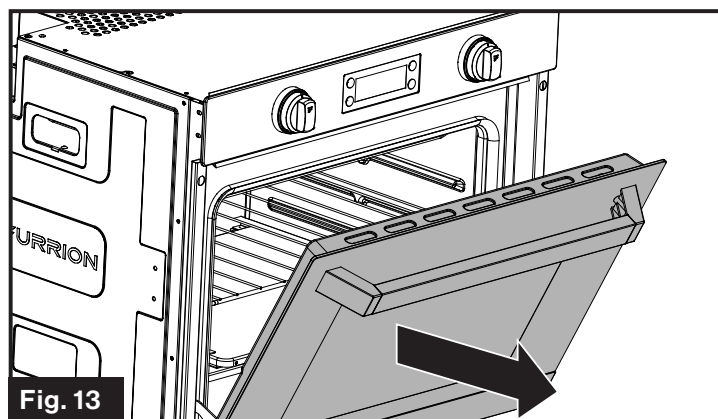
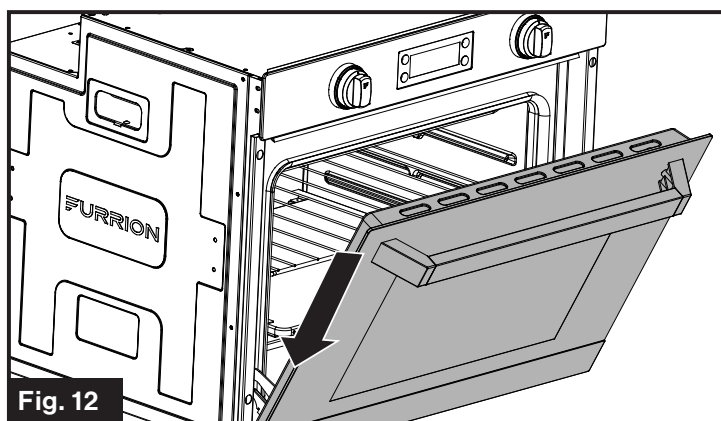
3. Voltee las palancas de las bisagras (una a cada lado) hacia usted. (Fig. 10)



4. Cierre la puerta hasta que se detenga. (Fig. 11)



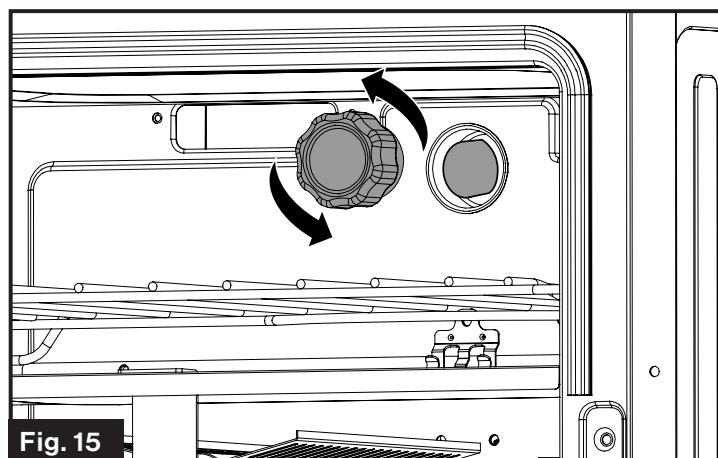
5. Sujete la puerta firmemente de ambos lados y, con ambas manos, tire de la puerta directamente hacia fuera de las ranuras de las bisagras. (Fig. 12, Fig. 13 y Fig. 14) Sostener la puerta con firmeza porque es pesada.



6. Coloque la puerta sobre una superficie plana que esté protegida para que la puerta no dañe el material de la superficie.

## Cambio de la lámpara del horno

1. Desconecte el horno de la alimentación eléctrica con el interruptor que se utiliza para conectar el electrodoméstico a la red eléctrica, o desenchufe el electrodoméstico si tiene acceso al enchufe.
2. Retire la tapa de vidrio del portalámparas. (Fig. 15)



3. Retire la lámpara y reemplácela por una lámpara resistente a altas temperaturas (572 °F, 300 °C) con las siguientes características:
    - Voltaje: 120 V
    - Potencia: 25 W
    - Tipo: G9
    - Tipo de lámpara: Halógena
  4. Vuelva a colocar la tapa de vidrio.
  5. Vuelva a conectar la alimentación eléctrica al horno.
- Para solicitar el repuesto de la lámpara del horno Furrion, llame al servicio de asistencia de Furrion.

## Cambio de la luz LED de la perilla de control

### **⚠ ADVERTENCIA**

Cualquier reparación o instalación de este electrodoméstico debe ser realizada por un instalador cualificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas y conforme a las instrucciones de este manual.

1. Desconecte el horno de la alimentación eléctrica con el interruptor que se utiliza para conectar el electrodoméstico a la red eléctrica, o desenchufe el electrodoméstico si tiene acceso al enchufe.
2. Sujete y tire de la perilla de control con la luz LED rota. (Fig. 16)

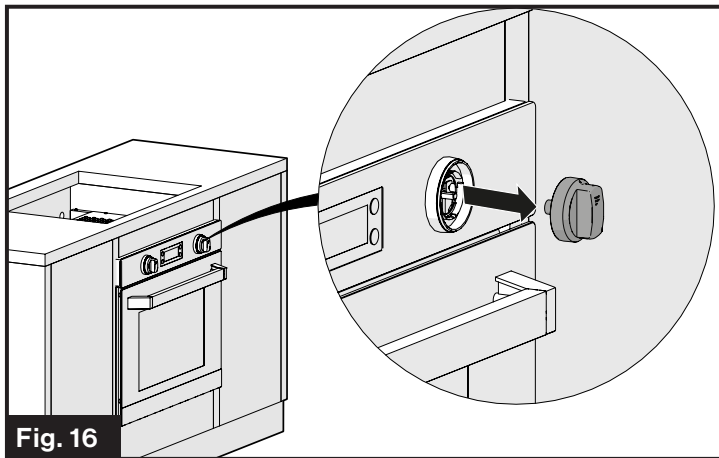


Fig. 16

3. Retire los dos tornillos que sujetan la luz LED con un destornillador Phillips. (Fig. 17)

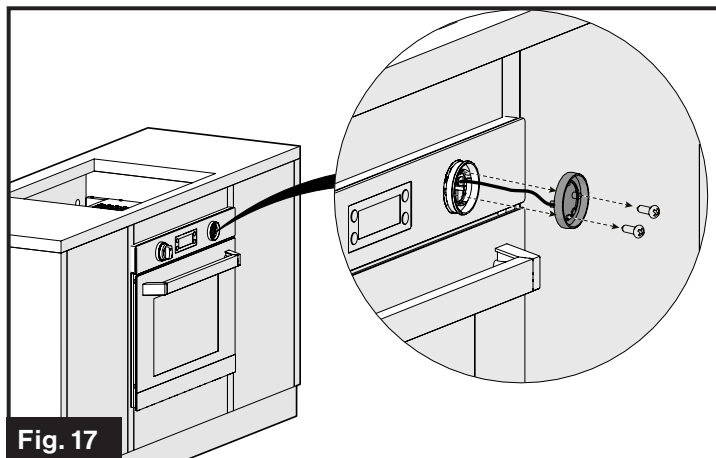


Fig. 17

4. Retire la unidad de LED y desconecte el cable de la base de la unidad de LED. (Fig. 18)

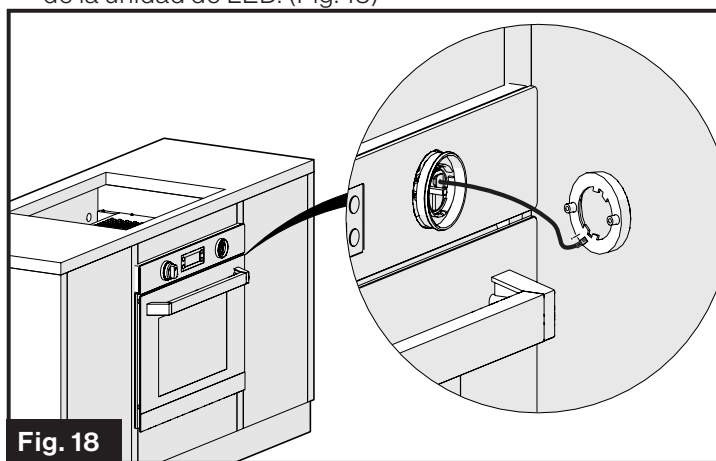


Fig. 18

5. Enchufe el conector del cableado en la nueva unidad de LED.
6. Vuelva a ajustar la unidad de LED en la consola con los 2 tornillos que se quitaron en el paso 3. Asegúrese de no pellizcar los cables durante este proceso.
7. Vuelva a colocar la perilla de control alineando el vástago del control en la abertura de la carcasa de la perilla de control y empújela hasta que vuelva a su posición.



# Almacenamiento

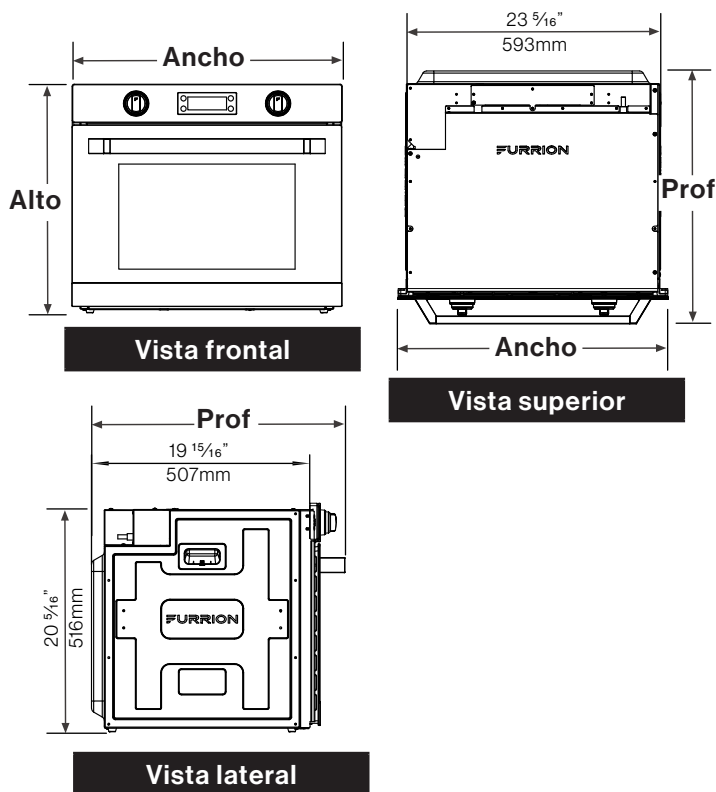
Seque todas las superficies y la caja del quemador, luego rocíe las superficies con una sustancia de aceite de cocina para evitar que la superficie se oxide durante el almacenamiento a largo plazo. Limpie la capa de aceite antes de volver a utilizarlo.

# Resolución de problemas

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

Problema	Posible causa/solución
El horno no se enciende	Verifique que se haya seleccionado una función y una temperatura.
	Verifique que el electrodoméstico esté bien conectado y que el interruptor del tomacorriente o el interruptor de la red eléctrica del horno estén encendidos.
La luz del horno no se enciende	Gire la perilla de control de función del horno hasta una función.
	Compre una lámpara nueva para el horno, solicítela en su Centro de Servicio local y siga las instrucciones de este manual para cambiarla.
Demora demasiado tiempo para terminar los platos o se cocinan demasiado rápido.	Consulte el contenido de este folleto, especialmente el capítulo "Consejos de cocción".
El vapor y la condensación se depositan en los alimentos y en el interior del horno.	NO deje la comida en el horno después de que se haya completado la cocción.

# Especificaciones



## Especificaciones técnicas

Fuente de alimentación	Eléctrica
Potencia:	1400 W
Entrada de alimentación	120 V CA, 60 Hz
Volumen interno	57.6 L
Dimensiones del producto (Ancho*Alto*Prof.)	24 3/4" x 21" x 23 3/16" 628 mm x 532 mm x 589 mm

Este electrodoméstico cumple con las siguientes normativas: CSA C22.2 No. 61-16 - Estufas domésticas UL 858 16.<sup>a</sup> Ed. Revisado el 4 de junio de 2018 - Estufas eléctricas domésticas.



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

Please recycle all obsolete materials.

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