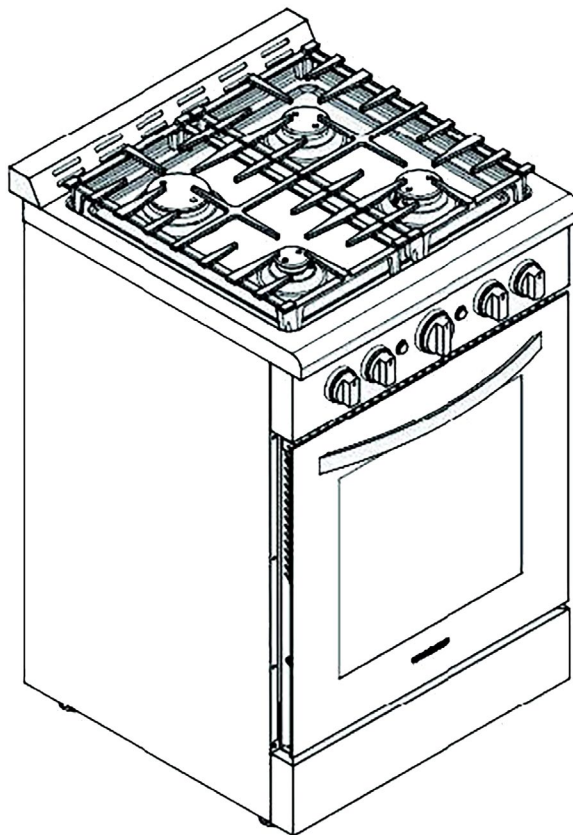


FURRION 24in. FREESTANDING GAS RANGE **FURRION 24Po.GAMME DE GAZ AUTONOME**

MODEL/MODÈLE (LIPPERT PN)
FGR24D4MA1A-BL (2023038990)
FGR24D4MA1A-SS (2023038989)

INSTRUCTION MANUAL **MANUEL D'INSTRUCTION**



* Picture shown here is for reference only.
*L'image présentée ici n'est utilisée qu'à titre de référence.

Thank you and congratulations on purchasing this Furrion® product. Before operating your new product, please read these instructions carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the product. 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 product.

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

Table of Contents

Important Safety Instructions.....	2
Installation	4
Operation.....	8
Maintenance	13
Troubleshooting	14
Wiring Diagram	14

Important Safety Instructions

	CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN	
---	---	---

	This symbol indicates that dangerous voltage constituting a risk of electric shock is present within your gas range.
---	---

	This symbol indicates that there are important operating and maintenance instructions in the literature accompanying your gas range.
---	---

English

 **WARNING**
NEVER OPERATE THE TOP SURFACE COOKING SECTION OF THIS APPLIANCE UNATTENDED.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

 **WARNING**

1. A child or adult can tip the range and be killed.
2. Install the anti-tip device to the structure and the range. Verify the anti-tip device has been properly installed and engaged.
3. Engage the range to the anti-tip device by wall and cabinet. Ensure the anti-tip device is re-engaged when the range is moved. Re-engage the anti-tip device if the range is moved. Do not operate the range without the anti-tip device in place and engaged.
4. See installation instructions for details.
5. Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.

 **WARNING**

If the instructions in this manual are not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids near this or any appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Turn off the gas supply tank valve(s) or main gas supply.
- From a location away from the gas smell, Immediately call your gas supplier for instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:



WARNING

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



CAUTION

Hazards or unsafe practices COULD result in minor personal injury

Read the follow all instructions before using this application 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.

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



WARNING

To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

- Remove all tape and packaging before using the gas range.
- Destroy the carton and plastic bag after unpacking the gas range. Never allow children to play with packaging material.
- Your appliance should be installed by a qualified technician in accordance with state and locals laws.
- Never modify or alter the construction of a gas range by removing leveling legs, panels, anti-tip brackets/screws, or any other part of product.
- Children climbing on the gas range to reach items could be seriously injured.



WARNING

- NEVER use this appliance as a space heater to warm a room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the appliance.
- NEVER cover rear vent on counter top. Never cover an entire rack with materials such as aluminum foil or any other flammable items. Doing so blocks air flow through the grill and may cause carbon monoxide poisoning, explode, or start a fire.
- The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi(3.5 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi(3.5 kPa).
- The maximum gas supply pressure 1/2 psi, the gas supply pressure for checking of the regulator setting: 10 in. wc. The gas supply pressure for checking of the regulator setting shall be at least 11 in. wc. (2740Pa).
- DO NOT TOUCH THE SURFACE BURNERS OR AREAS NEAR THESE BURNERS.
- During and after use, do not touch or let clothing or other flammable items touch these areas until they have sufficient time to cool down. Both surface burners may be hot even though flames are not visible and may be hot enough to cause burns.
- Wear proper apparel: Loose fitting or hanging clothing should never be worn while using this appliance.
- When heating fat or grease, watch it closely. Fat and grease may catch fire if allowed to become too hot. If there is a grease fire, smother the fire with a pan lid, use baking soda, or a dry chemical or foam-type extinguisher.
- DO NOT USE WATER OR FLOUR.



WARNING

- Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone.
- Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detectors. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.
- Use only dry potholders and do not let potholders touch hot heating burners. Do not use a towel or other bulky cloth or towels in place of potholders.
- Never heat unopened food containers as the buildup of heat and pressure may cause container to explode and result in injury.

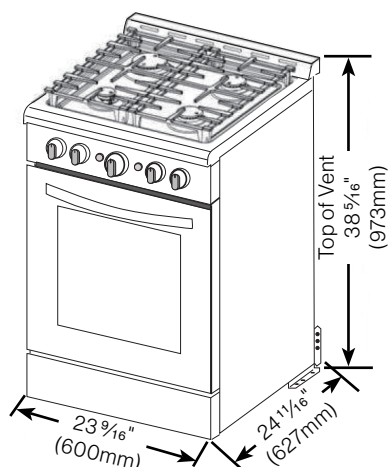
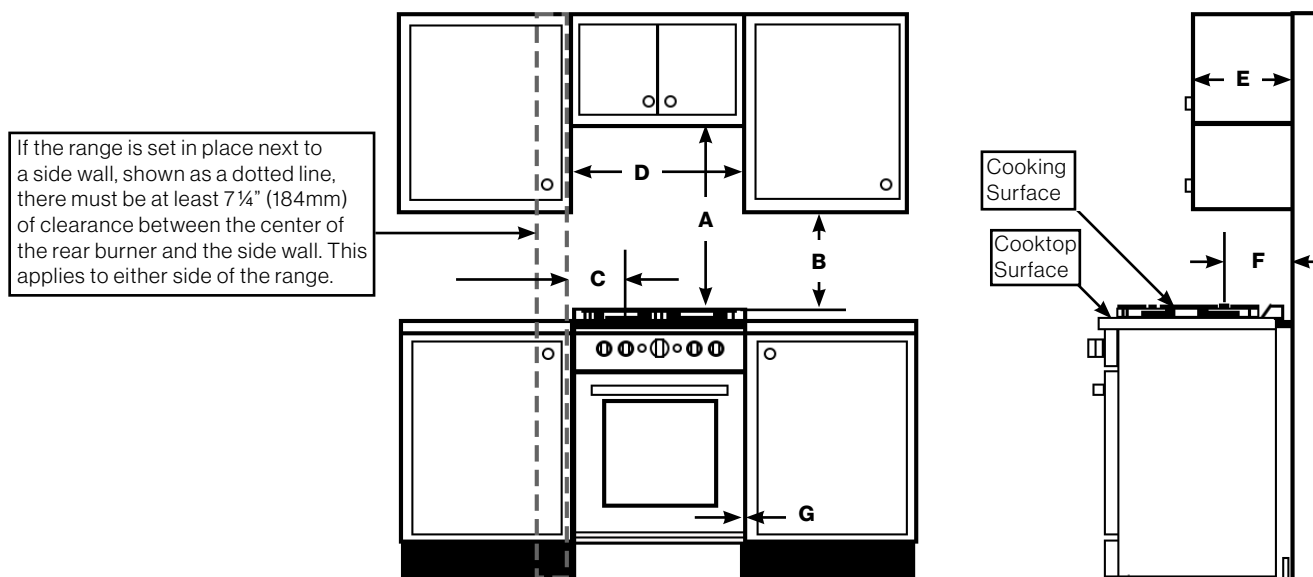
Installation

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1. The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with the local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code NFPA 70 or the Canadian Electric Code, CSA C22.1-02.

WARNING

Installation of this appliance must adhere to the written instructions in this manual. No agent, representative, or employee of the manufacturer of Furrion® appliances or other person has the authority to change, modify, or waive any provision of the instructions in this manual.

- The minimum horizontal distance from back of appliance to adjacent vertical combustible wall extending above the top panel would be 8" (203mm) (measuring from the rear burner center to the back wall).
- Minimum horizontal clearance of 7 1/4" (184mm), measured from center of the rear burner to the side wall or adjacent vertical combustible materials above the cooktop surface.
- The side cabinet that is located between the appliance and the combustible construction has a minimum height requirement from the cooking surface to the bottom of the cabinet of 18" (457mm).
- The minimum horizontal distance between overhead cabinets must not be less than the width of the appliance.
- The maximum depth of the cabinets installed above the top surface of the cooking sections can be no more than 13" (330mm). Any opening in the wall behind the appliance and in the floor under the appliance shall be sealed. If the cabinet is deeper than 13" (330mm) it must be protected by a non-combustible panel or material.
- Cabinet directly over the range must be a minimum of 30" (762mm) from the cooking surface.



Dimension Key

- A. 30" (762 mm) Bottom of cabinet to cooking surface.
- B. 18" (457 mm) Bottom of cabinet to cooking surface.
- C. 7 1/4" (184 mm) Center of rear burner to side wall or adjacent vertical combustible materials above the cooktop surface.
- D. 24" (610 mm) Width of Upper Cabinet and Range.
- E. 13" (330 mm) Depth of Upper Cabinets.
- F. 8" (203 mm) Center of rear burner to back wall.
- G. 0" (0 mm) Clearance for rear and sides of Range.

PARTS & FEATURES

COOKTOP

English

!

CAUTION

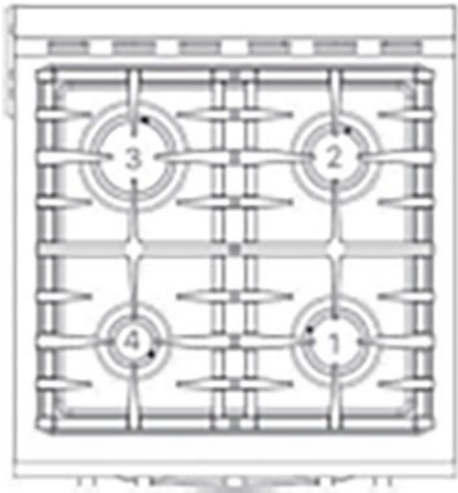
If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

!

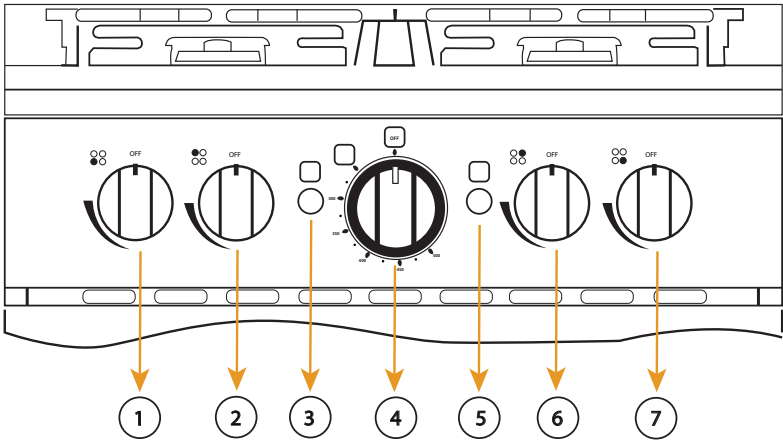
CAUTION

Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated following national/local codes.

	BTU/hr Ratings	24"
1	Front Right Semi-Rapid	6000
2	Rear Right Semi-Rapid	6000
3	Rapid	9100
4	Auxilliary	3500



CONTROL PANEL



Oven Controls		Cooktop Controls	
5	Oven Light ON/OFF Button	1	Front Left Burner Control Knob
4	Oven Temperature Control Knob	2	Rear Left Burner Control Knob
3	Convection ON/OFF Button	7	Front Right Burner Control Knob
		6	Rear Right Burner Control Knob

This appliance conforms to the directive:

ANSI Z21.57-2010 Recreational Vehicle Cooking Gas Appliances, ANSI Z21.57a-2012 Addenda to Recreational Vehicle Cooking, Gas Appliances CAN1-1.16-M79 (reaffirmed 2016) Propane Cooking Appliance For Recreational Vehicles.



WARNING

ALWAYS PERFORM A GAS LEAK CHECK BEFORE USING GAS RANGE!



WARNING

BEFORE TESTING FOR GAS LEAK

1. Ensure gas range controls are in their OFF positions.
2. Never test for leaks with any open flames present.
3. Do not smoke when testing for gas leaks.
4. Use a soapy solution to detect gas leaks. If there are bubbles present, there is a gas leak.

Before operating the gas range, always perform an analysis or check for a gas leak. DO NOT use gas range until the leak test is performed and confirmed there are no gas leak indications. Test for leaks by using between 11-13.8 in. wc. pressure.

- If there is a gas leak detected, replace the defective part recommended by the manufacturer or tighten the loose joint properly.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions. Do not use a flame to check for gas leaks. Use a brush to spread a soapy water mixture around the area you are checking. If there is a gas leak, you will see small bubbles in the soapy water mixture at the leak point.

GENERAL RECOMMENDATIONS

1. Plug in the power cord. Make sure the outlet meets local or national electrical codes.
2. Slide the range into place.
3. Check the gas supply line to make sure it did not get damaged and it stayed connected during positioning.
4. Check to make sure the back leg of the range has slid into the anti-tip bracket. Carefully tip the range forward to ensure that the anti-tip bracket engages the back brace and prevents tip-over.



WARNING

Electrical Grounding Instructions:

This appliance is equipped with a (three-prong) grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.



WARNING

Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

CONNECTING TO POWER



DANGER

Risk of electric shock, short circuit, or fire if the power cord is damaged.

The power cord must not be clamped, bent, or trapped or come into contact with hot parts of the range. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.



IMPORTANT

- Electrical installation should comply with national and local codes. The range must be grounded.
- The range requires a 110/120VAC electrical supply to operate the electronic ignition system. The 1.35 m power cord provided with the range is equipped with a 3-prong, grounded plug for protection against shock hazard.
- The power outlet should have its own 15 amp circuit breaker.
- In addition, be aware of local codes and ordinances when installing your services.
- The wiring diagram covering the control circuit is located on the back of the range. The power supply data must correspond

to the data specified on the rating plate of the range. The rating plate sticker is on the power cord.

- The wiring diagram covering the control circuit is located on the back of the range. The powersupply data must correspond to the data specified on the rating plate of the range.



WARNINGS

Avoid fire hazard or electrical shock.

- Do not use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire, or death.
- The range is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a correctly grounded receptacle. DO NOT cut or remove the grounding prong from this plug.
- The power cord must be plugged into a mating 3-prong ground-type outlet, grounded to conform with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 latest edition, or Canadian Electrical Code (CSA) and all local codes and ordinances.
- For personal safety, the range must be correctly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electric outlet that is correctly polarized and grounded.
- If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, have it replaced with a correctly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.
- Do not ground to a gas pipe.

LEVELING THE RANGE

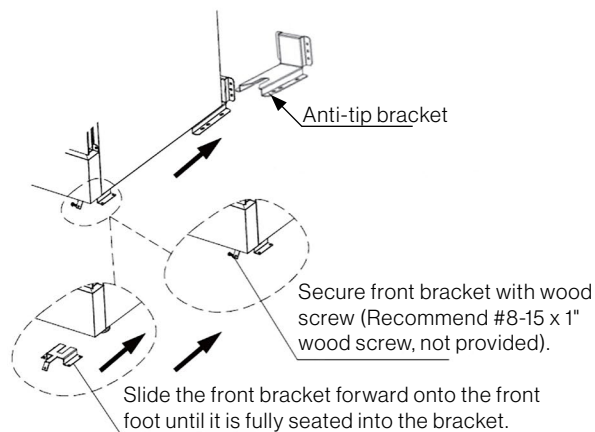
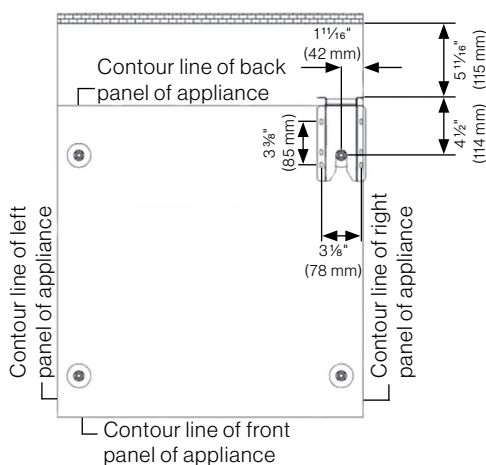
The range must be level to obtain proper operating. The four screws type leveling legs located on the corners at the bottom of range should be adjusted by turning them clockwise to make the range higher or counter-clockwise to lower the range until the range is level. Use a level on surface units to check the leveling of the range.

Anti-Tip/Front Foot Bracket Installation

To reduce the risk of tipping the range by abnormal usage or improper door loading, the range shall be secured by properly installing the anti-tip device packed with the appliance.

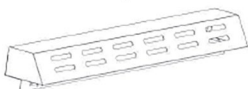
- Place the anti-tip bracket on the floor as shown figure. Anti-tip bracket can be installed on either right or left side.
- Make the locations of 2 holes of anti-tip bracket on the floor.
- Secure bracket to floor using screws.
- Slide range into position.
- Slide the front foot bracket under the front of the range and push until bracket is up against the front foot.
- Secure bracket to the floor. (Recommend #8-15 x 1" wood screw, not provided).

NOTE: If range is relocated, the anti-tip bracket and front foot bracket must be removed and installed in the new location.

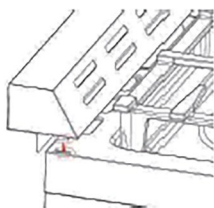


CHIMNEY DECORATION PANEL INSTALLATION

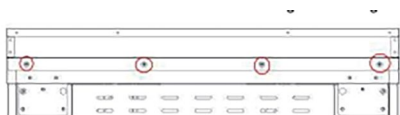
1. Remove the Chimney Decoration Panel from the package.



- Align the hooks of the Chimney Decoration Panel with the groove of the range top and insert.



- Take out the screws from the fittings and fasten the Chimney Decoration Panel with the screws on the back of the range.



Operation

INSTRUCTIONS FOR USING YOUR GAS RANGE

- Using proper flame size: adjust flame so it does not extend beyond the edge of pans. Undersized pans will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothes. Proper pan and flame size will improve efficiency. Burners are different sizes for different pan sizes. The cabinets above the range has the potential risk of fire during gas range operation.
- Know which knob controls each surface burner. Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing pan.
- Always turn the knob to the full HI position when igniting top burners and visually check that burner is lit.
- Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- Utensil handles should be turned outward and not extend over adjacent surface burners. This will help reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- Never leave surface burners unattended at high heat settings: Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective liners: Do not use aluminum foil to line surface burner pans, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in electric shock or fire.



WARNING

If you use stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in carbon monoxide poisoning.



WARNING

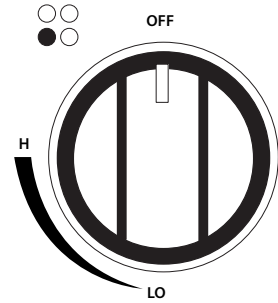
NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations. Possible hazards or injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers, such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.

HOW TO USE THE TOP BURNERS

GAS BURNERS

- Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs which control the valves. Turning the knob so that the indicator line points to the symbols printed on the panel achieves the following functions:
- When knob is rotated to the maximum position it will permit the rapid boiling of liquids, whereas the minimum position allows the simmer or warming of food or maintaining the boiling conditions of liquids.
- To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further counter clockwise to point the Lo position.
- Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the HI and Lo positions, and never between the HI and OFF positions.
- When the range is not being used, set the gas knobs to their OFF positions.



LIGHTING GAS BURNERS

In order to light the burner, you must:

1. Push and turn the knob in a counterclockwise direction up to the HI position (maximum rate), push in and hold the knob until the flame has been lit. The sparks produced by the internal igniter will light the designated burner. Hold the knob in for 3 to 5 seconds once the flame is lit and then release.

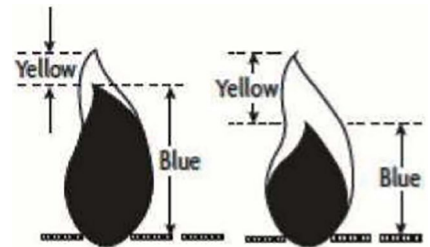
NOTE: In the event that the local gas supply conditions make it difficult to light the burner in the HI position, try again with the knob in Lo position.

2. Adjust the gas valve to the desired position.

NOTE: To re-light the burner, return the knob to the OFF position and repeat the operations for lighting.

Useful information on proper flame for burner:

- Gas burners will tend to burn blue, if the ration of fuel to air is adjusted properly.
- Burner flames that burn yellow on the tip of the flame (over 1inch) is a sign that the burner is not receiving enough air for the combustion of gas. If the tip of the flame is more yellow in appearance, this could indicate that the burners air shutter (or Venturi) needs to be adjusted, so that they can produce more air. Please be aware of any carbon or soot deposits that may build up on the burner as this too will affect the burners ability to cook evenly and properly.

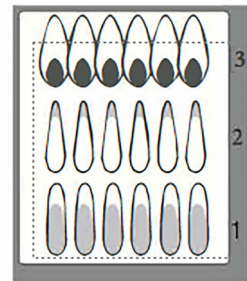


Checking the flame quality:

All combustion flames need to be visually checked to determine their flame quality.

1. Soft blue flames-Normal for natural gas operation.
2. Yellow tips on outer cones-Normal for LP gas operation.
3. Yellow flames-Abnormal for any gas operation; call for service.

NOTE: If burner flame looks like 3, the range should not be used until it is serviced. Call for service. Normal burner flames shall look like 1 or 2, depending on the gas type you use.



HOW TO USE THE GAS OVEN

GENERAL FEATURES

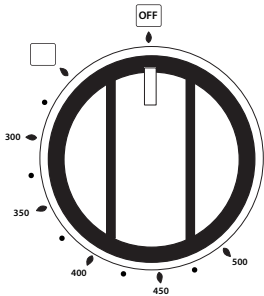
Oven burner is rated for 12,000 BTU.

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

It is advised to follow these instructions:
Insert shelves and tray
Turn the oven on to the maximum temperature position (500°F) to eliminate possible traces of grease from the oven burner.

OVEN BURNER

- Carries out normal "oven cooking".
- The gas flow to the burner is regulated by a thermostat which allows to maintain the desired oven temperature.
- The control of the temperature is assured by a thermostatic probe positioned inside the oven.
- The probe must be always kept in its housing, in a clean condition, as an incorrect position or a dirty probe may cause an alteration in the control of the temperature.



GAS OVEN SETTING	
Number on the knob - Temperature in F°	Corresponding Temperature in C°
300	149
350	177
400	204
450	232
500(Max)	260

OVEN THERMOSTAT

The numbers printed on the control panel indicate the increasing oven temperature value (°F). To regulate the temperature, set the chosen number onto the control knob indicator.

NOTE: When the range will not be used for long periods of time, set the gas knobs to their OFF positions and also close the gas shut-off valve placed on the main gas supply line.

NOTE: The oven is designed to always be used with the door closed.

IGNITION OF THE OVEN BURNER

The thermostat allows the automatic control of the temperature. To light the oven burner operate as follows:

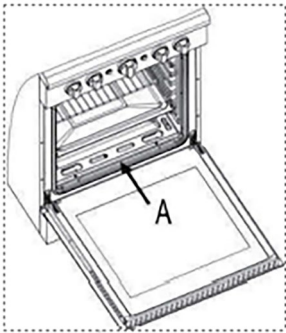
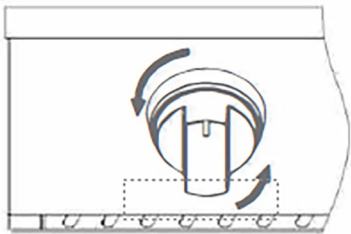
1. Open the oven door to its full extent.



WARNING

Risk of explosion! The oven door must be open during this operation.

2. Lightly press and turn the thermostat knob counter-clockwise to MIN position.



3. Press the knob inward and hold to activate the electronic ignition. Note that you will hear a "clicking" noise. Hold the knob pressed inward until the oven burner is lit. Once the oven burner is lit, release the knob.

NOTE: In case of power outage, you can manually light the burner by pressing the knob inward and immediately approach a lighted match to the opening "A" (see the diagram above).

NOTE: Never continue this operation for more than 15 seconds. If the burner has still not ignited, wait for about 1 minute prior to repeating the ignition.

4. When using the range for the first time or after long period of non-usage, keep pressing the knob inward for approximately 10-15 seconds after the burner has lit to ensure the gas valve has been accurately primed.
5. Close the oven door slowly and adjust the burner accordingly to the desired temperature. If the flame extinguishes for any reason, the safety valve will automatically shut off the gas supply to the burner.

NOTE: To re-light the burner, first turn the oven control knob to the OFF position, wait for at least 1 minute and then repeat the lighting procedure.

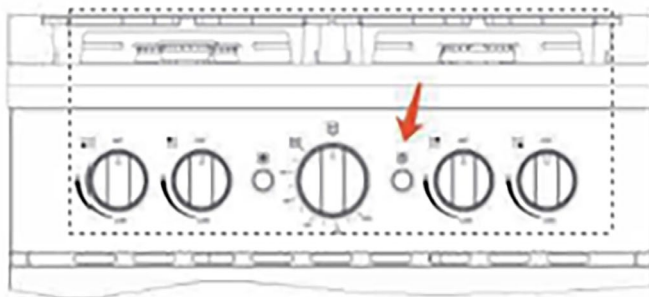


CAUTION

The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature. For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food when the oven has reached the desired temperature.



OVEN LIGHT

The range is equipped with a light that illuminates the oven to enable visually controlling the food that is cooking. This light is controlled by a push button on the control panel.



WARNING

APPLIANCE HARM RISK!

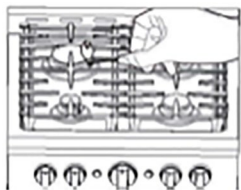
If the control knob is set to the LIGHT position:

- **DO NOT** cook as damage may occur to the ignition module and the burner electrodes.
- **DO NOT** allow children or pets to play near, at, or around gas range. Be cautious as range can tip/fall if pulled. ALWAYS check oven before setting oven temperature.
- **DO NOT** use cookware that exceeds 1 inch larger than the burner grate. If oversized cookware is used, this may cause extreme heat build-up and may result in destruction to the burner grate, burner, and/or cooktop (maximum pan size = 10 inches).
- **DO NOT** use any cooking pan, griddle, or skillet that covers more than one burner at any time. Maximum pan size is a 10 inch skillet. Any pan or skillet larger than 10 inches is strictly prohibited. If this instruction is not followed, overheating could result in liquefying the item or could result in damage to the burner grates or range top.
- **DO NOT** leave an empty or boiled dry pan on a hot burner. It could result in damage to the pan or could result in serious damage and/or fire. Remove all pans from the range when not in use.

Power Failure

How to light each burner during a power failure

1. Light a match and place it next to the burner flame holes.



2. Press down the knob and turn it counter-clockwise to the HI position.

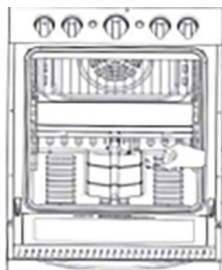


How to light the oven burner during a power failure

1. Open the oven door, take out the baking pan and drip pan.



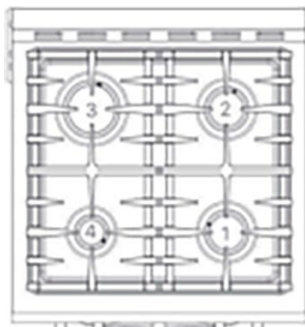
2. Press the knob while rotating the knob to the left to the low fire position.



3. Keep pressing the knob and light the pilot light with a match.



4. After the pilot light is lit, turn the knob to the high fire position to light the oven burner.



Maintenance

CLEANING INSTRUCTIONS

Clean the gas range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should also be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter as greasy deposits in the fan could ignite. When cooking food under the hood, be sure to run the fan.

- Ensure all control knobs are in OFF position before cleaning.
- Ensure the cook-top and all components relating to the gas range are cooled off before touching or cleaning.
- When cleaning the oven, only use an oven cleaner specifically designed for ovens. Ensure proper usage of the oven cleaner by following the oven cleaners instructions thoroughly.
- If there is a spill on the gas range, cook-top, grate(s), burner caps, or any other component of the gas range, clean the spill right away (make sure the range is cooled off) as leaving any spill can result in the discoloration or staining of your range or stainless steel.
- Always use caution when cleaning, especially around the burners. If caution is not used, you may catch the metal igniter electrode on your cleaning item (such as your sponge or washcloth, etc.) which can damage or break the metal igniter electrode. If the metal igniter electrode is damaged, the igniter may not ignite.
- If you wish to clean or wash porcelain surfaces, you must allow the areas to cool before hand. Hot porcelain can crack and can also burn flesh.
- The best way to clean the cook-top porcelain surfaces, stainless steel surfaces, painted surfaces, burner grates, plastic items, or any other items relating to the gas range is to use mild soapy water solution.

The DO NOTs of maintenance and cleaning:

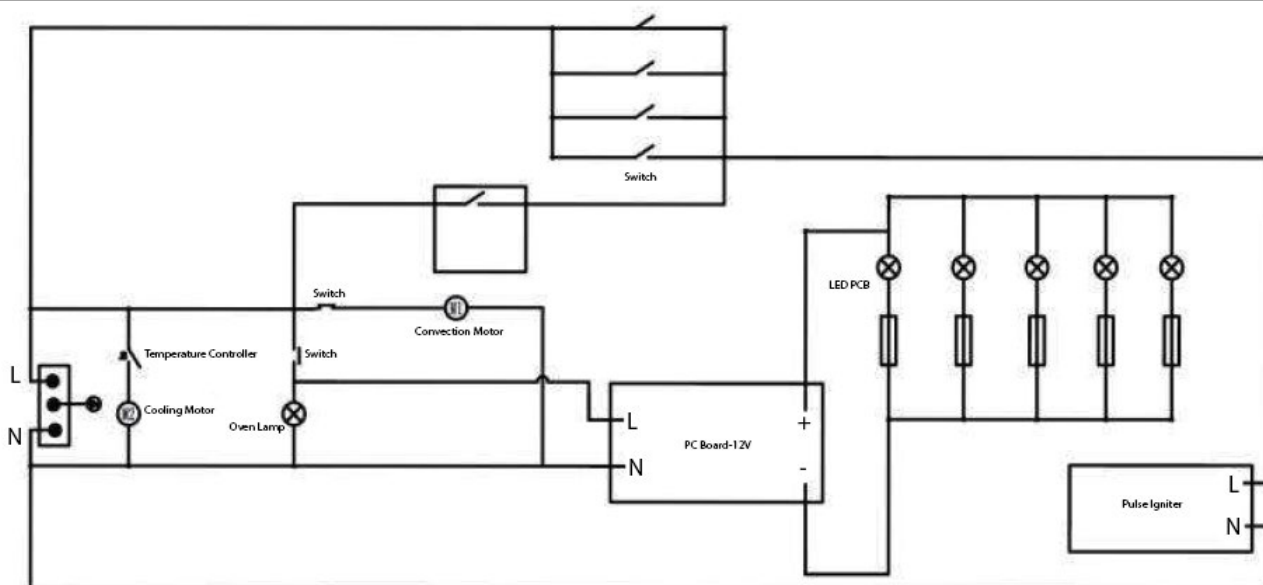
- **DO NOT** use oven cleaners on any surface, other than the oven.
- **DO NOT** use bleach.
- **DO NOT** use rust removers.
- **DO NOT** use steel wool, only use non abrasive pads; such as the soft side of a sponge or a soft washcloth.
- **DO NOT** use any abrasive, gritty, or acid-type like cleaners.
- **DO NOT** block movement of combustion a.k.a air ventilation.
- **DO NOT** store flammable liquids or vapors (such as gasoline) or any other combustible Equipment or materials near, at, or around the gas range.
- **DO NOT** use any metallic or wire brush to clean any components relating with the range oven. Some wire or metallic brushes lose their bristles and these bristles could get stuck in the burner ports or other small crevices and could result in a explosion or a fire.
- **DO NOT** allow food that contains acids such as:
 - Vinegar,
 - Citrus juices (lemon, lime, grapefruit,etc)
 - Tomatoes,

to remain on any painted porcelain, cook-top, grates, or any other surface relating to the gas range. Some acids react to the paint and gloss that is used. If an egg spill should occur, clean the egg spill when cook-top has cooled down, do not allow the egg spill to remain on surface.

Troubleshooting

PROBLEM/SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Area surface burners will not ignite or area surface burners do not ignite uniformly.	Surface control knob has not been fully rotated to the HI position.
	Check to see if gas valve is open. If not, open it.
	Burners are clogged. Make sure burner is off. Use a small wire, toothbrush or needle to clean burner ports and slots.
	Low gas level in tank. Refill or replace the gas tank.
	There is moisture on the burner. With burner off, dry burner thoroughly.
Surface burner flame is yellow or orange instead of blue.	Debris may be present in gas line. Let burner run for a few minutes to see if flame changes to blue.
	Humid air in the home, sometimes caused by running a humidifier, may cause flames to burn yellow.

Wiring Diagram



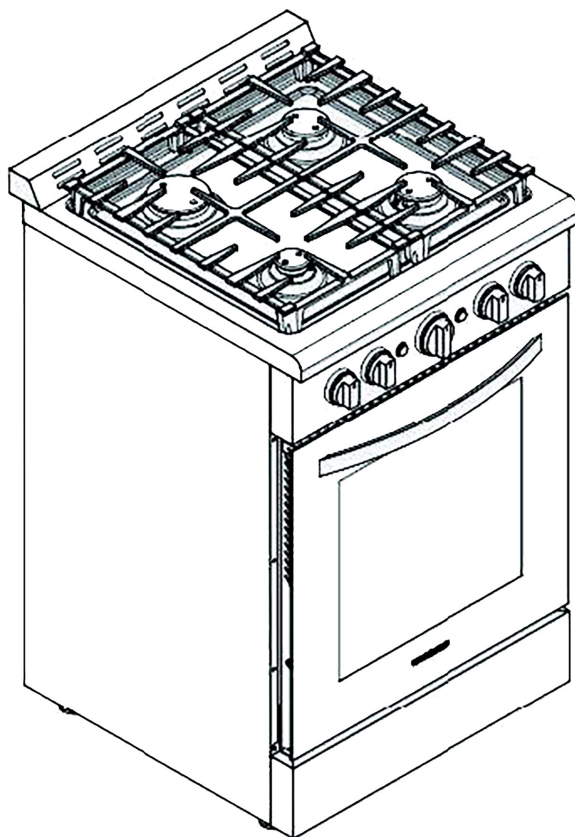
FURRION 24Po.GAMME DE GAZ AUTONOME

MODÈLE (LIPPERT PN)

FGR24D4MA1A-BL (2023038990)

FGR24D4MA1A-SS (2023038989)

MANUEL D'INSTRUCTION



*L'image présentée ici n'est utilisée qu'à titre de référence.

Merci et félicitations pour l'achat de ce produit Furrion®. Avant de faire fonctionner votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ces instructions. Ce manuel d'instructions contient des renseignements sur l'utilisation, l'installation et l'entretien du produit en toute sécurité. Veuillez conserver ce manuel d'instructions dans un endroit sûr afin de pouvoir vous y référer ultérieurement. Cela garantira une utilisation sûre et réduira le risque de blessure. Veuillez à remettre ce manuel aux nouveaux propriétaires de ce produit.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Table des matières

Instructions de sécurité importantes	2
Installation	4
Utilisation	8
Entretien	13
Dépannage	14
Schéma de câblage	14

Instructions de sécurité importantes



PRUDENCE
RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE
NE PAS OUVRIR



Ce symbole indique qu'une tension dangereuse constituant un risque de décharge électrique est présente à l'intérieur de votre gamme de gaz.



Ce symbole indique que la documentation accompagnant votre gamme de gaz contient d'importantes instructions d'utilisation et d'entretien.

Français



AVERTISSEMENT

NE JAMAIS UTILISER LA SECTION DE CUISSON DE LA SURFACE SUPÉRIEURE DE CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.

- Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, blessures corporelles ou décès.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE D'HUILE/DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.



AVERTISSEMENT

1. Un enfant ou un adulte peut basculer et être tué.
2. Installer le dispositif antibalancement sur la structure et la plage. Vérifier que le dispositif anti-tip a été correctement installé et engagé.
3. Engager la portée du dispositif anti-tip par mur et armoire. S'assurer que le dispositif anti-tip est réengagé lorsque la distance est déplacée. Réengager le dispositif antibalancement si la gamme est déplacée. Ne pas utiliser le champ de tir sans le dispositif antibalancement en place et engagé.
4. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.
5. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.



AVERTISSEMENT

Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion peut provoquer des dommages matériels, blessures corporelles ou décès.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité appareil.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne pas toucher un interrupteur électrique.
- Fermer les vannes du réservoir d'alimentation en gaz ou l'alimentation principale en gaz.
- À un endroit éloigné de l'odeur de gaz, Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz pour obtenir des instructions.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.

L'installation et la maintenance doivent être effectuées par un installateur qualifié, l'organisme de service ou le fournisseur de gaz.



est le symbole d'alerte à la sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent entraîner des dommages matériels et/ou des blessures graves ou la mort. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION. Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

Les dangers ou les pratiques dangereuses PEUVENT entraîner des blessures graves ou la mort.



PRUDENCE

Les dangers ou les pratiques dangereuses PEUVENT entraîner des blessures légères

Lisez toutes les instructions suivantes avant d'utiliser cette application afin de prévenir les risques d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage à l'appareil à la suite d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues, comme décrit dans ce guide.

Les avertissements et les instructions de sécurité importantes figurant dans ce guide ne visent pas à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de l'appareil. Toujours communiquer avec le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.



AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de basculement de l'appareil en raison d'une utilisation anormale, l'appareil doit être sécurisé par un dispositif antibascullement correctement installé.

- Retirer tout le ruban adhésif et l'emballage avant d'utiliser la gamme de gaz.
- Détruire le carton et le sac en plastique après avoir déballé la gamme de gaz. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec du matériel d'emballage.
- Votre appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux lois de l'État et aux lois locales.
- Ne jamais modifier ou modifier la construction d'une gamme de gaz en retirant des pieds de mise à niveau, des panneaux, des supports/vis antibascullement ou toute autre partie du produit.
- Les enfants qui grimpent sur la cuisinière à gaz pour atteindre des articles pourraient être gravement blessés.



AVERTISSEMENT

- N'utilisez JAMAIS cet appareil comme appareil de chauffage pour réchauffer une pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.
- Ne JAMAIS couvrir l'évent arrière sur le comptoir. Ne jamais recouvrir un support entier de matériaux tels que du papier d'aluminium ou d'autres articles inflammables. Cela bloque la circulation de l'air à travers le barbecue et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone, exploser ou déclencher un incendie.
- L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 lb/po2 (3,5 kPa).
- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 lb/po2 (3,5 kPa).
- Pression d'alimentation en gaz maximale de 1/2 lb/po2, pression d'alimentation en gaz pour la vérification du réglage du régulateur : 10 po de wc. La pression d'alimentation en gaz pour la vérification du réglage du régulateur doit être d'au moins 11 po de wc. (2740Pa).
- NE PAS TOUCHER AUX BRÛLEURS DE SURFACE OU AUX ENDROITS À PROXIMITÉ DE CES BRÛLEURS.
- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres articles inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment de temps pour se refroidir. Les deux brûleurs de surface peuvent être chauds même si les flammes ne sont pas visibles et peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Portez des vêtements appropriés : Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez cet appareil.
- Lorsque vous chauffez du gras ou de la graisse, surveillez-le de près. La graisse et la matière grasse peuvent prendre feu si on les laisse trop chaudes. S'il y a un feu de graisse, étouffez le feu avec un couvercle de poêle, utilisez du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- NE PAS UTILISER D'EAU NI DE FARINE.



AVERTISSEMENT

- Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et entraîner une situation dangereuse. Les fuites de gaz peuvent ne pas être détectées par une seule odeur.
- Les fournisseurs de gaz recommandent l'achat et l'installation de détecteurs de gaz homologués UL. Installer et utiliser conformément aux instructions du fabricant.
- Utiliser uniquement des cuvettes sèches et ne laissez pas les cuvettes toucher les brûleurs chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre chiffon ou serviette encombrant à la place des porte-pots.
- Ne chauffez jamais les contenants d'aliments non ouverts, car l'accumulation de chaleur et de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.

Installation

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, à la norme ANSI Z223.1/ NFPA 54 ou, au Canada, au Natural Gas and Propane Installation Code, à la norme CSA B149.1. L'appareil, une fois installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national de l'électricité NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité CSA C22.1-02.

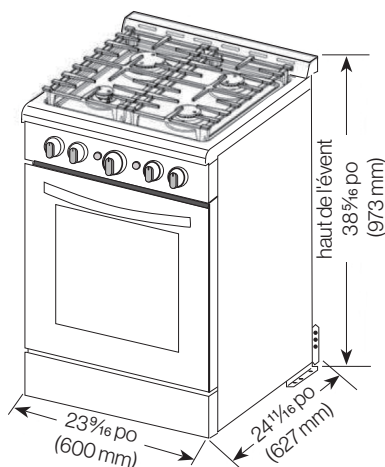
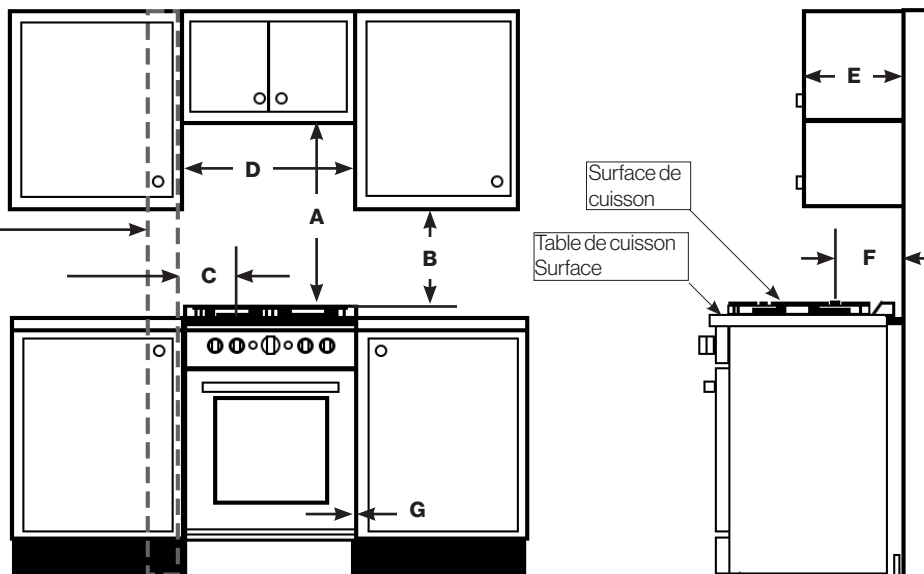


AVERTISSEMENT

L'installation de cet appareil doit respecter les instructions écrites de ce manuel. Aucun agent, représentant ou employé du fabricant des appareils Furrion® ou d'une autre personne n'a le pouvoir de modifier ou de déroger aux dispositions du présent manuel.

- La distance horizontale minimale entre l'arrière de l'appareil et la paroi verticale en combustible adjacente qui s'étend au-dessus du panneau supérieur serait de 8 po (203 mm) (du centre du brûleur arrière au mur arrière).
- Dégagement horizontal minimal de 7 ¼ po (184 mm), mesuré à partir du centre du brûleur arrière jusqu'au mur au mur latéral ou aux matériaux combustibles verticaux adjacents au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- L'armoire latérale située entre l'appareil et la construction combustible doit avoir une hauteur minimale de 18 po (457 mm) entre la surface de cuisson et le fond de l'armoire.
- La distance horizontale minimale entre les armoires suspendues ne doit pas être inférieure à la largeur de l'appareil.
- La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la surface supérieure des sections de cuisson ne peut être supérieure à 13 po (330 mm). Toute ouverture dans le mur derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doit être scellée. Si l'armoire a plus de 13 po (330 mm) de profondeur, elle doit être protégée par un panneau ou un matériau incombustible.
- L'armoire directement sur la gamme doit être à au moins 30 po (762 mm) de la surface de cuisson.

Si la portée est fixée à côté d'un mur latéral, représenté par une ligne en pointillés, il doit y avoir un dégagement d'au moins 7 ¼ po (184 mm) entre le centre du brûleur arrière et le mur latéral. Cela s'applique de part et d'autre de la plage.



Clé de dimension

- A. 30 po (762 mm) Fond de l'armoire à la surface de cuisson.
- B. 18 po (457 mm) Fond de l'armoire à la surface de cuisson.
- C. 7 ¼ po (184 mm) du centre du brûleur arrière au mur latéral ou aux matériaux combustibles verticaux adjacents au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- D. Largeur de l'armoire supérieure et portée de 24 po (616 mm).
- E. 13 po (330 mm) de profondeur des armoires supérieures.
- F. 8 po (203 mm) du centre du brûleur arrière jusqu'au mur arrière.
- G. 0 po (0 mm) Espace libre à l'arrière et sur les côtés de la gamme.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

TABLE DE CUISSON

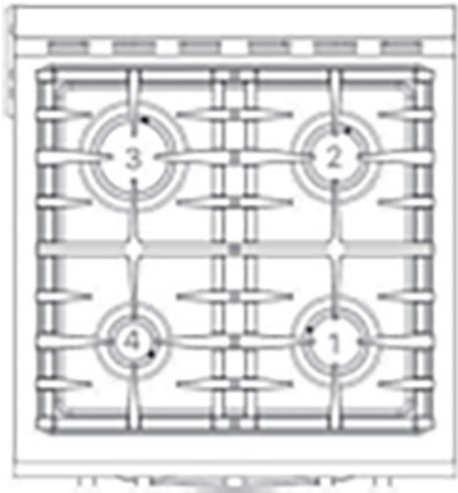
 **PRUDENCE**

Si le brûleur est éteint accidentellement, éteignez le gaz au bouton de commande et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

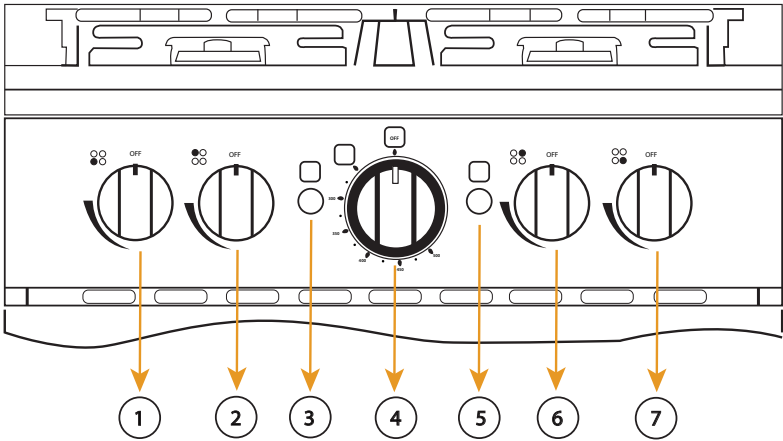
 **PRUDENCE**

Les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans l'environnement où ils sont installés. S'assurer que l'aire de cuisson est bien ventilée conformément aux codes nationaux et locaux.

	Cotes BTU/h	24 po
1	Avant droit semi-rapide	6000
2	Arrière droit semi-rapide	6000
3	Rapide	9100
4	Auxiliaire	3500



PANNEAU DE COMMANDE



Commandes de four		Commandes de table de cuisson	
5	Bouton MARCHE/ARRÊT de la lumière du four	1	Molette de commande du brûleur avant gauche
4	Molette de commande de la température du four	2	Molette de commande du brûleur arrière gauche
3	Bouton MARCHE/ARRÊT de convection	7	Bouton de commande du brûleur avant droit
		6	Bouton de commande du brûleur arrière droit

Cet appareil est conforme à la directive :

ANSI Z21.57-2010 Véhicule récréatif - Appareils de cuisson au gaz, ANSI Z21.57a-2012 Additif au véhicule récréatif - Appareils de cuisson au gaz CAN1-1.16-M79 (réaffirmé en 2016) Appareils de cuisson au propane pour les véhicules récréatifs.

! AVERTISSEMENT
TOUJOURS EFFECTUER UN CONTRÔLE DE FUITE DE GAZ AVANT D'UTILISER LA GAMME DE GAZ !

! AVERTISSEMENT **AVANT LES ESSAIS DE FUITE DE GAZ**

1. S'assurer que les commandes de la plage de gaz sont en position ARRÊT.
2. Ne jamais vérifier s'il y a des fuites avec des flammes nues.
3. Ne pas fumer lors des essais de détection de fuites de gaz.
4. Utiliser une solution savonneuse pour détecter les fuites de gaz. S'il y a des bulles, il y a une fuite de gaz.

Avant d'utiliser la plage de gaz, toujours effectuer une analyse ou vérifier la présence d'une fuite de gaz. NE PAS utiliser la plage de gaz tant que l'essai de fuite n'a pas été effectué et qu'il n'a pas été confirmé qu'il n'y a aucune indication de fuite de gaz. Vérifier la présence de fuites en utilisant une pression comprise entre 11 et 13,8 po de profondeur.

- Si une fuite de gaz est détectée, remplacer la pièce défectueuse recommandée par le fabricant ou serrer correctement le joint desserré.
- L'essai d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. Ne pas utiliser de flamme pour vérifier la présence de fuites de gaz. Utiliser un pinceau pour étaler un mélange d'eau savonneuse autour de la zone que vous vérifiez. S'il y a une fuite de gaz, vous verrez de petites bulles dans le mélange d'eau savonneuse au point de fuite.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

1. Brancher le cordon d'alimentation. S'assurer que la prise est conforme aux codes électriques locaux ou nationaux.
2. Faire glisser la gamme pour le mettre en place.
3. Vérifier la conduite d'alimentation en gaz pour s'assurer qu'elle n'a pas été endommagée et qu'elle est restée connectée lors du positionnement.
4. Vérifier que la patte arrière de la plage a glissé dans le support antibasculement. Incliner soigneusement la distance vers l'avant pour s'assurer que le support anti-basculement s'engage dans l'entretoise arrière et empêche le basculement.



Fiche de gamme de gaz

! AVERTISSEMENT
Instructions de mise à la terre électrique :
Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre (à trois broches) pour votre protection contre les chocs et doit être branché directement dans une prise correctement mise à la terre. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

! AVERTISSEMENT
Débrancher l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien de l'appareil.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

! DANGER

Risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie si le cordon d'alimentation est endommagé.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou coincé, ni entrer en contact avec les parties chaudes de la cuisinière. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

! IMPORTANTE

- L'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux. La cuisinière doit être mise à la terre.
- La cuisinière nécessite une alimentation électrique de 110/120 V CA pour faire fonctionner le système d'allumage électronique. Le cordon d'alimentation de 1,35 m fourni avec la cuisinière est équipé d'une fiche à 3 broches avec mise à la terre pour la protection contre les risques d'électrocution.
- La prise de courant doit être équipée d'un disjoncteur de 15 ampères.

- En outre, tenez compte des codes et ordonnances locaux lors de l'installation de vos services.
- Le schéma de câblage du circuit de commande se trouve à l'arrière de la cuisinière. Les données relatives à l'alimentation électrique doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de la cuisinière. L'autocollant de la plaque signalétique se trouve sur le cordon d'alimentation.
- Le schéma de câblage du circuit de commande se trouve à l'arrière de la cuisinière. Les données relatives à l'alimentation électrique doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de la cuisinière.



AVERTISSEMENTS

Évitez les risques d'incendie ou d'électrocution.

N'utilisez pas d'adaptateur, de rallonge ou ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

La cuisinière est équipée d'une fiche de mise à la terre à 3 broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. NE PAS couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

Le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise de terre à 3 broches, mise à la terre conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 dernière édition, ou au Code canadien de l'électricité (CSA), ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux.

Pour la sécurité des personnes, la cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être branché sur une prise électrique correctement polarisée et mise à la terre.

- Si la seule prise disponible est une prise murale à 2 broches, faites-la remplacer par une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre et installée par un électricien qualifié.
- Ne pas relier la terre à un tuyau de gaz.

MISE À NIVEAU DE LA GAMME

La gamme doit être à niveau pour un fonctionnement correct. Les quatre pieds de mise à niveau de type vis situés sur les coins au bas de la gamme doivent être réglés en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la gamme ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la réduire jusqu'à ce que la gamme soit à niveau. Utiliser un niveau sur les unités de surface pour vérifier la mise à niveau de la gamme.

Installation du support de pied avant/antibasculement

Pour réduire le risque de basculement de la portée en raison d'une utilisation anormale ou d'un chargement inapproprié de la porte, la portée doit être sécurisée en installant correctement le dispositif antibasculement emballé avec l'appareil.

- Placer le support antibasculement sur le sol comme indiqué sur l'illustration. Le support antibasculement peut être installé à droite ou à gauche.
- Placer les deux trous du support antibasculement au sol.
- Fixer le support au sol à l'aide de vis.
- Faire glisser la gamme en position.
- Faire glisser le support de pied avant sous l'avant de la plage et pousser jusqu'à ce que le support soit monté contre le pied avant.
- Fixer le support au sol. (On recommande une vis à bois no 8-15 x 1 po, non fournie).

REMARQUE : Si la gamme est déplacée, le support antibasculement et le support de pied avant doivent être retirés et installés au nouvel emplacement.

Le schéma de câblage du circuit de commande se trouve à l'arrière de la cuisinière. Les données relatives à l'alimentation électrique doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de la cuisinière. L'autocollant de la plaque signalétique se trouve sur le cordon d'alimentation.

- Le schéma de câblage du circuit de commande se trouve à l'arrière de la cuisinière. Les données relatives à l'alimentation électrique doivent correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de la cuisinière.

AVERTISSEMENTS

Évitez les risques d'incendie ou d'électrocution.

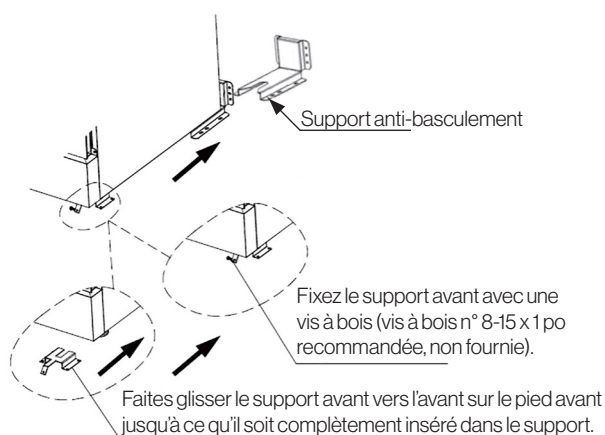
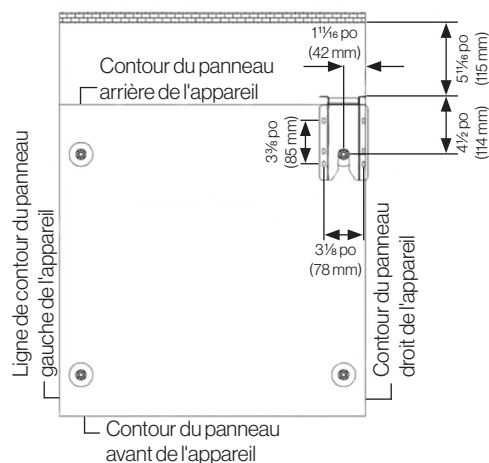
N'utilisez pas d'adaptateur, de rallonge ou ne retirez pas la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, un incendie ou la mort.

La cuisinière est équipée d'une fiche de mise à la terre à 3 broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution et doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. NE PAS couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette fiche.

Le cordon d'alimentation doit être branché dans une prise de terre à 3 broches, mise à la terre conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 dernière édition, ou au Code canadien de l'électricité (CSA), ainsi qu'à tous les codes et règlements locaux.

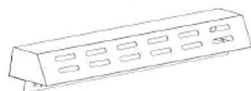
Pour la sécurité des personnes, la cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être branché sur une prise électrique correctement polarisée et mise à la terre.

- Si la seule prise disponible est une prise murale à 2 broches, faites-la remplacer par une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre et installée par un électricien qualifié.
- Ne pas relier la terre à un tuyau de gaz.

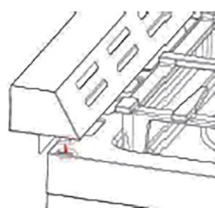


INSTALLATION D'UN PANNEAU DE DÉCORATION DE CHEMINÉE

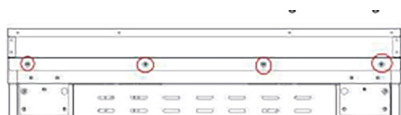
1. Retirer le panneau de décoration de cheminée de l'emballage.



2. Aligner les crochets du panneau de décoration de cheminée avec la rainure du haut de gamme et de l'insert.



3. Retirer les vis des raccords et fixer le panneau de décoration de cheminée avec les vis à l'arrière de la gamme.



Utilisation

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE LA GAMME DE GAZ

- Régler la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le bord des bacs. Des casseroles trop petites exposent une partie de la flamme du brûleur à un contact direct et peuvent provoquer l'inflammation des vêtements. La taille appropriée de la casserole et de la flamme amélioreront l'efficacité. Les brûleurs sont de tailles différentes pour différentes tailles de casseroles. Les armoires situées au-dessus de la gamme présentent un risque potentiel d'incendie pendant le fonctionnement de la gamme de gaz.
- Sachez quel bouton commande pour chaque brûleur de surface. Placez une casserole à aliments sur le brûleur avant de l'allumer, puis éteignez le brûleur avant de retirer la casserole.
- Tournez toujours la molette à la position HI lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et vérifiez visuellement que le brûleur est allumé.
- Ensuite, régler la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'extérieur et ne pas dépasser les brûleurs de surface adjacents. Cela aidera à réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversement causé par un contact involontaire avec l'ustensile.
- Ne jamais laisser les brûleurs de surface sans surveillance à des températures élevées : les débordements d'ébullition peuvent entraîner le tabagisme et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- Revêtements de protection : Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour tapisser les bacs de brûleurs, sauf comme il est suggéré dans le présent manuel. Une mauvaise installation de ces doublures peut provoquer un choc électrique ou un incendie.



AVERTISSEMENT

Si vous utilisez la grille de la cuisinière sur un brûleur à gaz scellé, cela entraînera une combustion incomplète et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone.



AVERTISSEMENT

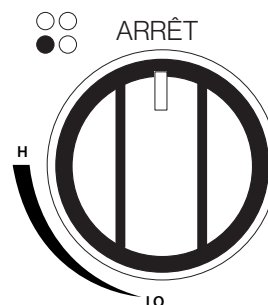
NE JAMAIS couvrir de fentes, de trous ou de passages dans le fond du four, ni couvrir une grille entière de matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque l'écoulement d'air dans le four et peut causer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui présente un risque d'incendie.

La dimension de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité. La mauvaise utilisation des portes ou des tiroirs de l'appareil, comme marcher, se pencher ou s'asseoir sur les portes ou les tiroirs, peut entraîner des risques ou des blessures.

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS SUPÉRIEURS

BRÛLEURS À GAZ

- Le débit de gaz vers les brûleurs est réglé en tournant les boutons qui contrôlent les vannes. Tourner la molette de façon à ce que la ligne de l'indicateur pointe sur les symboles imprimés sur le panneau pour obtenir les fonctions suivantes :
- Lorsque la molette est tournée à la position maximale, il permet l'ébullition rapide des liquides, tandis que la position minimale permet de faire mijoter ou réchauffer les aliments ou de maintenir les conditions d'ébullition des liquides.
- Pour réduire le débit de gaz au minimum, tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour pointer la position Lo.
- D'autres réglages de fonctionnement intermédiaires peuvent être réalisés en positionnant l'indicateur entre les positions HI et Lo, et jamais entre les positions HI et ARRÊT.
- Lorsque la plage n'est pas utilisée, régler les boutons à gaz sur leur position ARRÊT.



BRÛLEURS AU GAZ D'ÉCLAIRAGE

Pour allumer le brûleur, vous devez :

- Poussez et tournez la molette dans le sens antihoraire jusqu'à la position HI (vitesse maximale), appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la flamme soit allumée. Les étincelles produites par l'allumeur interne allumeront le brûleur désigné. Maintenir la molette enfoncée pendant 3 à 5 secondes une fois la flamme allumée, puis le relâcher.

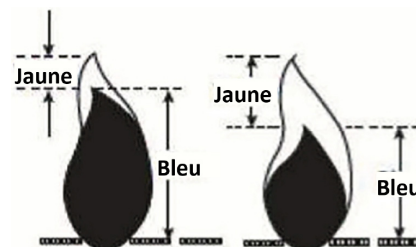
REMARQUE : Si les conditions d'alimentation en gaz locales rendent difficile l'éclairage du brûleur en position HI, réessayer avec le bouton en position Lo.

- Régler la vanne de gaz à la position souhaitée

REMARQUE : Pour rallumer le brûleur, remettre le bouton en position ARRÊT et répéter les opérations d'éclairage.

Renseignements utiles sur la flamme appropriée pour le brûleur :

- Les brûleurs à gaz ont tendance à brûler bleu si le rapport carburant-air est réglé correctement.
- Les flammes qui brûlent en jaune à l'extrémité de la flamme (plus d'un pouce) indiquent que le brûleur ne reçoit pas suffisamment d'air pour la combustion de gaz. Si l'extrémité de la flamme est plus jaune, cela pourrait indiquer que l'obturateur d'air (ou Venturi) des brûleurs doit être réglé pour produire plus d'air. Veuillez prendre note de tout dépôt de carbone ou de suie qui pourrait s'accumuler sur le brûleur, car cela nuira également à la capacité du brûleur à cuire de façon uniforme et appropriée.

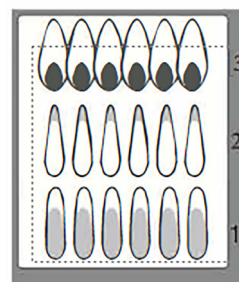


Vérification de la qualité de la flamme :

Toutes les flammes de combustion doivent être vérifiées visuellement pour déterminer leur qualité.

- Flammes bleues molles – Normales pour le fonctionnement au gaz naturel.
- Pointes jaunes sur les cônes extérieurs - Normale pour le fonctionnement du gaz de pétrole liquéfié.
- Flammes jaunes – Anormales pour tout fonctionnement au gaz; appel de service.

REMARQUE : Si la flamme du brûleur est de l'ordre de 3, il ne faut pas l'utiliser tant qu'il n'est pas entretenu. Appel de service. Les flammes normales du brûleur doivent ressembler à 1 ou 2, selon le type de gaz que vous utilisez.



COMMENT UTILISER LE FOUR À GAZ

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le brûleur à four a une capacité nominale de 12 000 BTU.

UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

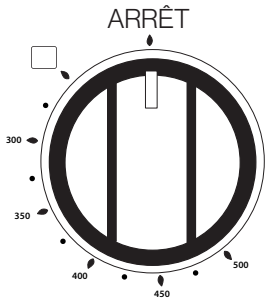
Il est conseillé de suivre les instructions suivantes :

Insérer les étagères et le plateau

Mettre le four en position température maximale (500°F) pour éliminer les traces possibles de graisse du brûleur du four.

BRÛLEUR À FOUR

- Effectue une « cuisson au four » normale.
- Le débit de gaz vers le brûleur est régulé par un thermostat qui permet de maintenir la température désirée du four.
- La commande de la température est assurée par une sonde thermostatique positionnée à l'intérieur du four.
- La sonde doit toujours être conservée dans son boîtier, dans un état propre, car une position incorrecte ou une sonde sale peut entraîner une modification du contrôle de la température.



RÉGLAGE DU FOUR À GAZ	
Numéro sur la molette - Température en F°	Température correspondante en C°
300	149
350	177
400	204
450	232
500 (Max)	260

THERMOSTAT À FOUR

Les chiffres imprimés sur le panneau de commande indiquent l'augmentation de la température du four (°F). Pour réguler la température, régler le nombre choisi sur l'indicateur du bouton de commande.

REMARQUE : Lorsque la gamme ne sera pas utilisée pendant de longues périodes, régler les boutons de gaz à leur position ARRÊT et fermer également la vanne d'arrêt de gaz placée sur la conduite principale d'alimentation en gaz.

REMARQUE : Le four est conçu pour être toujours utilisé avec la porte fermée.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

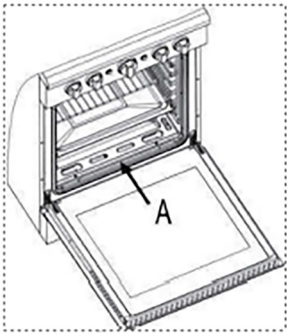
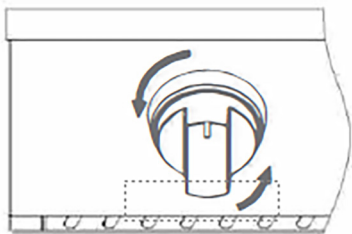
Le thermostat permet le contrôle automatique de la température. Pour allumer le brûleur du four, procédez comme suit :

1. Ouvrir complètement la porte du four.

 AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ! La porte du four doit être ouverte pendant cette opération.

2. Appuyer légèrement sur la molette du thermostat et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à la position MIN.



3. Appuyer sur la molette vers l'intérieur et le maintenir enfoncé pour activer l'allumage électronique. Remarquez que vous entendrez un « clic ». Tenir la molette enfoncée vers l'intérieur jusqu'à ce que le brûleur du four soit allumé. Une fois le brûleur du four allumé, relâchez la molette.

REMARQUE : En cas de panne de courant, vous pouvez allumer manuellement le brûleur en appuyant sur le bouton vers l'intérieur et vous approcher immédiatement d'une allumette à l'ouverture « A » (voir le diagramme ci-dessus)..

REMARQUE : Ne jamais continuer cette opération pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'est toujours pas enflammé, attendre environ 1 minute avant de répéter l'allumage.

4. Lorsque vous utilisez la plage pour la première fois ou après une longue période de non-usage, continuez à appuyer sur le bouton vers l'intérieur pendant environ 10-15 secondes après l'allumage du brûleur pour s'assurer que la soupape de gaz a été amorcée avec précision.
5. Fermer lentement la porte du four et régler le brûleur à la température désirée. Si la flamme s'éteint pour une raison quelconque, la vanne de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz du brûleur.

REMARQUE : Pour rallumer le brûleur, tournez d'abord le bouton de commande du four en position ARRÊT, attendez au moins 1 minute, puis répétez la procédure d'éclairage.

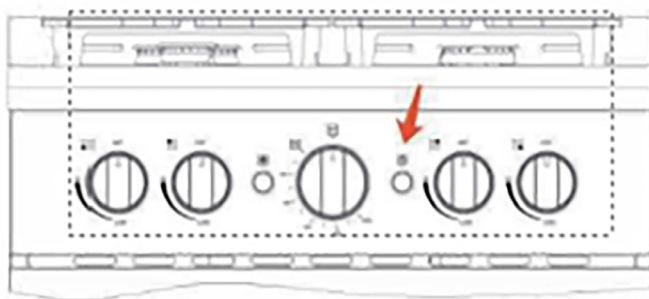


PRUDENCE

La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir les enfants à l'écart.

CUISSON AU FOUR

Avant d'introduire la nourriture, préchauffer le four à la température désirée. Pour un fonctionnement de préchauffage correct, Il est conseillé de retirer le plateau du four et de l'introduire avec les aliments lorsque le four a atteint la température désirée.



LAMPE À FOUR

La gamme est équipée d'une lumière qui éclaire le four pour permettre un contrôle visuel de la nourriture en cours de cuisson. Ce voyant est commandé par un bouton-poussoir situé sur le panneau de commande.



AVERTISSEMENT

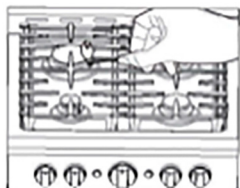
RISQUE DE BLESSURE DE L'APPAREIL !

Si la molette de commande est réglée sur la position LAMPE :

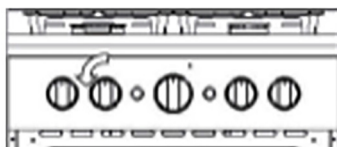
- **NE PAS** cuire, car le module d'allumage et les électrodes du brûleur pourraient être endommagés.
- **NE PAS** laisser les enfants ou les animaux de compagnie jouer à proximité, à proximité ou autour de la zone de la gamme de gaz. Soyez prudent, car la gamme peut basculer/chuter si vous la tirez. TOUJOURS Vérifier le four avant de régler sa température.
- **NE PAS** utiliser d'ustensiles de cuisine qui dépassent de plus d'un pouce la grille du brûleur.
Si on utilise des ustensiles de cuisine surdimensionnés, cela peut causer une accumulation de chaleur extrême et entraîner la destruction de la grille du brûleur, du brûleur ou du plateau de cuisson (taille maximale du moule = 10 po).
- **NE PAS** utiliser de casserole, de grille ou de poêle qui couvre plus d'un brûleur à la fois. La taille maximale du moule est une poêle de 10 po. Toute casserole ou poêle de plus de 10 po est strictement interdite. Si cette instruction n'est pas suivie, la surchauffe pourrait entraîner la liquéfaction de l'article ou endommager les grilles du brûleur ou le dessus de la cuisinière.
- **NE PAS** laisser une casserole sèche vide ou bouillie sur un brûleur. Elle pourrait endommager la casserole ou causer des dommages graves ou un incendie. Retirer tous les bacs de la gamme lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

Comment allumer chaque brûleur en cas de panne de courant

1. Allumez une allumette et placez-la à côté des trous de flamme du brûleur.



2. Appuyer sur le bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HI.

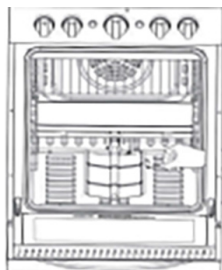


Comment allumer le brûleur du four en cas de panne de courant

1. Ouvrez la porte du four, sortez le moule et la lèchefrite.



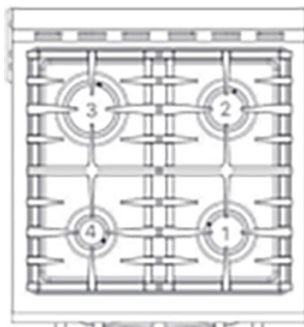
2. Appuyer sur la molette tout en le faisant tourner vers la gauche jusqu'à la position feu bas.



3. Continuez à appuyer sur la molette et allumez la veilleuse avec une allumette.



4. Une fois le témoin lumineux allumé, tourner la molette en position de feu élevé pour allumer le brûleur du four.



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Nettoyer régulièrement la gamme de gaz afin de garder toutes les pièces exemptes de graisse susceptible de prendre feu. Les hottes de ventilation du ventilateur d'extraction et les filtres à graisse doivent également être maintenus propres. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre, car les dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient s'enflammer. Lorsque vous faites cuire des aliments sous la hotte, assurez-vous de faire fonctionner le ventilateur.

- S'assurer que tous les boutons de commande sont en position ARRÊT avant le nettoyage.
- S'assurer que le dessus du cuisinier et tous les composants liés à la gamme de gaz sont refroidis avant de les toucher ou de les nettoyer.
- Lors du nettoyage du four, utiliser uniquement un nettoyant spécialement conçu pour les fours. Assurez-vous d'utiliser correctement le nettoyant à four en suivant les instructions du nettoyeur à four.
- S'il y a un déversement sur la gamme de gaz, la grille, le brûleur ou tout autre composant de la gamme de gaz, nettoyez le déversement immédiatement (assurez-vous que la cuisinière est refroidie). car tout déversement peut entraîner la décoloration ou la coloration de votre champ de tir ou de l'acier inoxydable.
- Toujours faire preuve de prudence lors du nettoyage, en particulier autour des brûleurs. Si vous ne faites pas attention, vous pouvez accrocher l'électrode d'allumage sur votre produit de nettoyage (comme votre éponge ou votre débarbouillette, etc.). qui peut endommager ou briser l'électrode d'allumage métallique. Si l'électrode de l'allumeur métallique est endommagée, l'allumeur peut ne pas s'enflammer.
- Si vous souhaitez nettoyer ou laver les surfaces en porcelaine, vous devez laisser les surfaces refroidir avant de les utiliser. La porcelaine chaude peut craquer et brûler la chair.
- La meilleure façon de nettoyer les surfaces de porcelaine, les surfaces en acier inoxydable, les surfaces peintes, les grilles de brûleur les articles en plastique, ou tout autre article lié à la gamme de gaz, doivent utiliser une solution d'eau savonneuse douce.

Les NE PAS de l'entretien et le nettoyage :

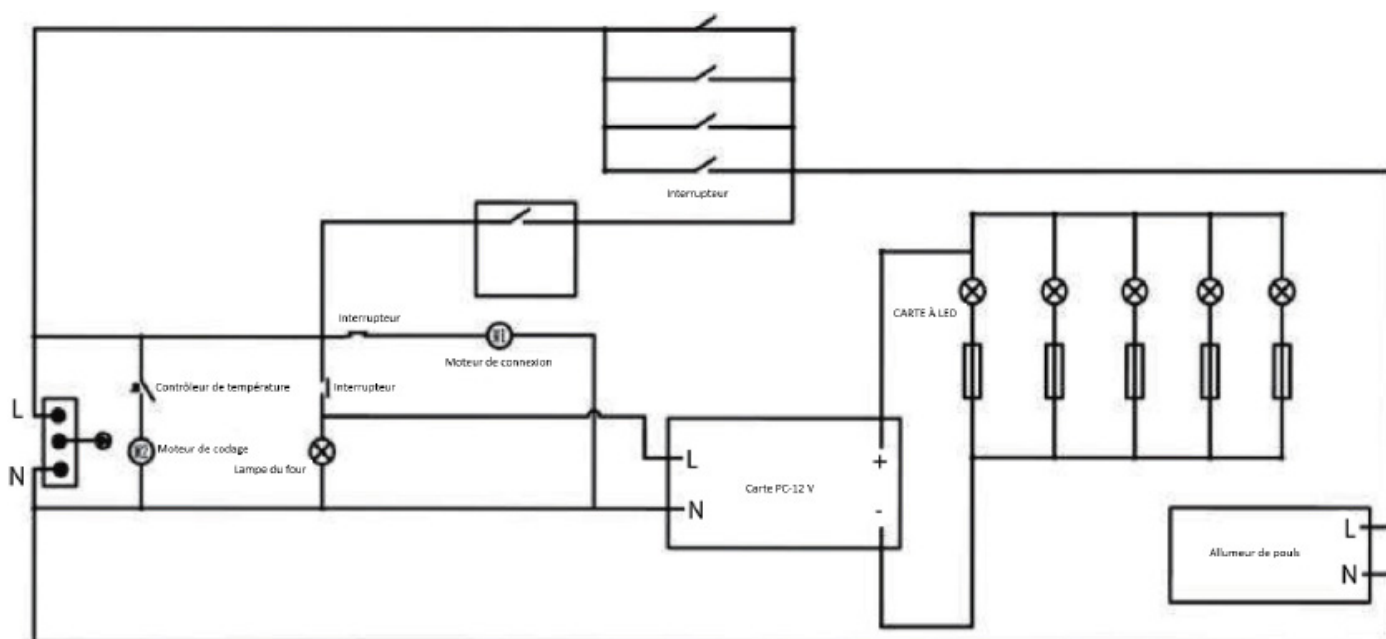
- **NE PAS** utiliser de nettoyants pour four sur une surface autre que le four.
- **NE PAS** utiliser l'eau de javel
- **NE PAS** les produits antirouille.
- **NE PAS** utiliser de laine d'acier, mais uniquement des tampons non abrasifs, comme le côté doux d'une éponge ou d'un gant de toilette.
- **NE PAS** utiliser des produits de nettoyage abrasifs, granuleux ou de type acide.
- **NE PAS** bloquer le mouvement de la combustion, c'est-à-dire la ventilation par air.
- **NE PAS** entreposer de liquides ou de vapeurs inflammables (comme l'essence) ou tout autre équipement ou matière combustible à proximité, au niveau ou autour de la gamme de gaz.
- **NE PAS** utiliser de brosse métallique ou d'acier pour nettoyer les composants du four. Certaines brosses métalliques perdent leurs poils et ceux-ci peuvent se coincer dans les orifices du brûleur ou dans d'autres petites fissures, ce qui peut provoquer une explosion ou un incendie.
- **NE PAS** autoriser les aliments contenant des acides tels que :
 - Le vinaigre,
 - Les jus d'agrumes (citron, citron vert, pamplemousse, etc.)
 - Les tomates

de rester sur la porcelaine peinte, la table de cuisson, les grilles ou toute autre surface liée à la gamme à gaz. Certains acides réagissent à la peinture et au brillant utilisés. En cas de déversement d'œufs, nettoyez le déversement d'œufs lorsque le dessus de la cuisinière est refroidi, ne laissez pas l'œuf se déverser à la surface.

Dépannage

PROBLÈME/SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE OU SOLUTION
Les brûleurs de surface ne s'enflammeront pas ou les brûleurs de surface de surface ne s'enflammeront pas uniformément.	La molette de commande de surface n'a pas été complètement tournée vers la position HI.
	Vérifier si la vanne de gaz est ouvert. Si ce n'est pas le cas, ouvrez-la.
	Les brûleurs sont bouchés. Assurez-vous que le brûleur est éteint. Utiliser un petit fil métallique, une brosse à dents ou une aiguille pour nettoyer les orifices et les fentes du brûleur.
	Faible niveau de gaz dans le réservoir. Remplir ou remplacer le réservoir d'essence.
La flamme du brûleur de surface est jaune ou orange au lieu de bleu.	Il y a de l'humidité sur le brûleur. Avec le brûleur éteint, brûler à sec.
	Des débris peuvent être présents dans la conduite de gaz. Laisser tourner le brûleur pendant quelques minutes pour voir si la flamme devient bleue.
	L'air humide dans la maison, parfois causé par l'utilisation d'un humidificateur, peut faire brûler des flammes jaunes.

Schéma de câblage



COCINA DE GAS INDEPENDIENTE DE 24 pulg.

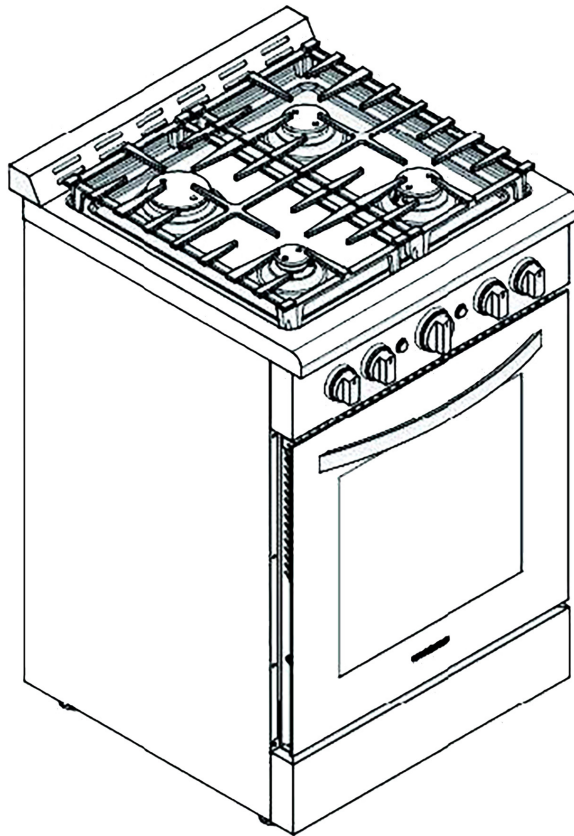
FURRION

MODELO (N.º DE PIEZA [PN] DE LIPPERT)

FGR24D4MA1A-BL (2023038990)

FGR24D4MA1A-SS (2023038989)

MANUAL DE INSTRUCCIONES



* La imagen que se muestra aquí es solo de referencia.

Gracias y felicitaciones por adquirir este producto de Furrion®. Antes de poner en funcionamiento el nuevo producto, lea estas instrucciones con atención. El presente manual de instrucciones contiene información para el uso seguro, instalación y mantenimiento del producto. Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. De este modo, se garantizará el uso seguro y se reducirá el riesgo de lesiones. Asegúrese de hacer llegar este manual a los nuevos propietarios de este producto.

El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados a causa del incumplimiento de estas instrucciones.

Contenido

Información importante de seguridad	2
Instalación.....	4
Funcionamiento	7
Mantenimiento.....	12
Solución de problemas	13
Diagrama de cableado.....	13

Español

Instrucciones importantes de seguridad



**PRECAUCIÓN
RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA
NO ABRIR**



Este símbolo indica que hay voltaje peligroso que constituye un riesgo de descarga eléctrica en el cocina de gas.



Este símbolo indica que hay instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en el material que acompaña a su cocina de gas.



ADVERTENCIA

NUNCA HAGA FUNCIONAR LA SECCIÓN DE COCCIÓN DE LA SUPERFICIE SUPERIOR DE ESTE APARATO SIN SUPERVISIÓN.

- La inobservancia de esta advertencia puede ocasionar un incendio, una explosión o quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.
- En caso de incendio, aléjese del aparato y llame de inmediato al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA UN INCENDIO PRODUCIDO POR ACEITE O GRASA.



ADVERTENCIA

1. Un niño o un adulto puede hacer volcar la cocina y morir.
2. Instale el dispositivo antivuelco en la estructura y en la cocina. Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado y conectado de forma correcta.
3. Conecte la cocina al dispositivo antivuelco por la pared y el gabinete. Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a conectar cuando se mueva la cocina. Vuelva a conectar el dispositivo antivuelco si la cocina se mueve. No utilice la cocina sin el dispositivo antivuelco colocado y conectado.
4. Consulte la instrucciones de instalación para conocer los detalles.
5. De lo contrario, puede provocar la muerte o quemaduras graves a niños o adultos.



ADVERTENCIA

Si no se siguen las instrucciones de este manual con exactitud, se ocasionaría un incendio o explosión que causarían daños materiales, lesiones personales o la muerte.

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o de cualquier aparato.

QUÉ HACER SI HUELE GAS:

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- Cierre las válvulas del tanque de suministro de gas o el suministro principal de gas.
- Desde una ubicación alejada del olor a gas, llame de inmediato a su proveedor de gas para recibir instrucciones.
- Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame a los bomberos.

Los trabajos de instalación y mantenimiento deben ser realizados por un instalador calificado, el servicio técnico o el proveedor de gas.



es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo es una advertencia de los posibles peligros que pueden provocar daños materiales y/o lesiones corporales graves o la muerte. Todos los mensajes de seguridad irán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:



ADVERTENCIA

Los riesgos o prácticas peligrosas que PODRÍAN ocasionar lesiones personales graves o la muerte.



PRECAUCIÓN

Los riesgos o prácticas peligrosas PODRÍAN ocasionar lesiones leves

Antes de utilizar esta aplicación, lea y siga todas las instrucciones para evitar el riesgo potencial de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños en el aparato como resultado de un uso inadecuado. Utilice el aparato únicamente para el uso al que está destinado, tal y como se describe en esta guía.

Las advertencias e instrucciones de seguridad importantes que aparecen en esta guía no pretenden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Es necesario actuar con sentido común, precaución y cuidado al instalar, realizar el mantenimiento o utilizar el aparato. En caso de problemas o situaciones que no entienda, comuníquese siempre con el fabricante.



ADVERTENCIA

Para disminuir el riesgo de vuelco del aparato por un uso no previsto, el aparato debe asegurarse por medio de un dispositivo antivuelco instalado de forma correcta.

- Antes de utilizar la cocina de gas, retire todas las cinta y el embalaje.
- Destruya la caja de cartón y la bolsa de plástico después de desembalar la cocina de gas. Nunca permita que los niños jueguen con el material del embalaje.
- Un técnico calificado debe instalar su aparato de acuerdo con las leyes estatales y locales.
- Nunca modifique ni altere la construcción de una cocina de gas retirando las patas niveladoras, los paneles, los soportes/tornillos antivuelco o cualquier otra pieza del producto.
- Los niños que se suban a la cocina de gas para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.



ADVERTENCIA

- NUNCA utilice este aparato como calefactor para calentar una habitación. El incumplimiento de esta advertencia puede resultar en una intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del aparato.
- NUNCA cubra la rejilla de ventilación trasera de la encimera. Nunca cubra por completo una rejilla con materiales como papel de aluminio o cualquier otro elemento inflamable. De lo contrario, bloquearía el flujo de aire a través de la parrilla y podría causar intoxicación por monóxido de carbono, explotar o iniciar un incendio.
- El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas desconectando la válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3.5 kPa).
- La presión máxima de suministro de gas es de 1/2 psi, la presión de suministro de gas para la comprobación del ajuste del regulador es de: 10 pulg. wc. La presión de suministro de gas para comprobar el ajuste del regulador debe ser de al menos 11 pulg. wc. (2740 Pa).
- NO TOQUE LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE NI LAS ZONAS CERCANAS A ELLOS.
- No toque ni deje que la ropa u otros elementos inflamables toquen estas zonas durante y después de su uso y hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Ambos quemadores de la superficie pueden estar calientes aunque las llamas no se vean y pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- Utilice ropa adecuada: Nunca se debe llevar ropa holgada o que cuelgue mientras se utiliza este aparato.
- Cuando caliente grasa, contrólela con atención. La grasa puede producir un incendio si se calienta demasiado. Si se produce un incendio, sofoque el fuego con la tapa de una cacerola, utilice bicarbonato de sodio o un extintor de polvo químico o de espuma.
- NO UTILICE AGUA NI HARINA.



ADVERTENCIA

- Pueden producirse fugas de gas en su sistema y provocar una situación peligrosa. Es posible que las fugas de gas no se detecten solo por el olor.
- Los proveedores de gas recomiendan que adquiera e instale detectores de gas homologados por UL. Instálelos y utilícelos de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Utilice solo agarraderas secas y no deje que estas entren en contacto con los quemadores calientes. No utilice una toalla ni otro paño voluminoso en lugar de agarraderas.

- Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de calor y presión puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

Instalación

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en la ausencia de estos, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/ NFPA 54 o, en Canadá, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1. Una vez instalado, el aparato debe tener conexión eléctrica a tierra según los códigos locales o, en ausencia de estos, según el Código Eléctrico Nacional NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1-02.

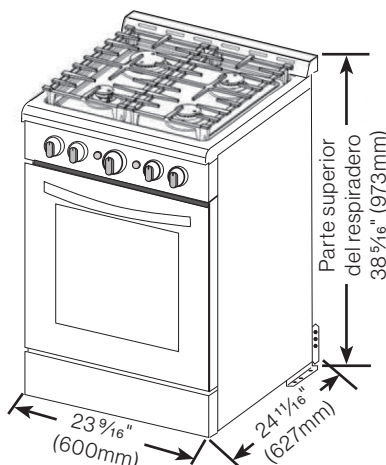
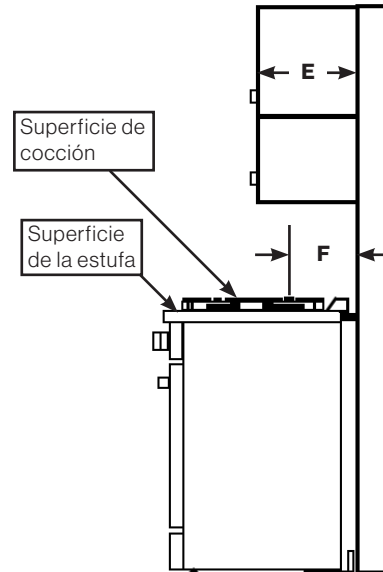
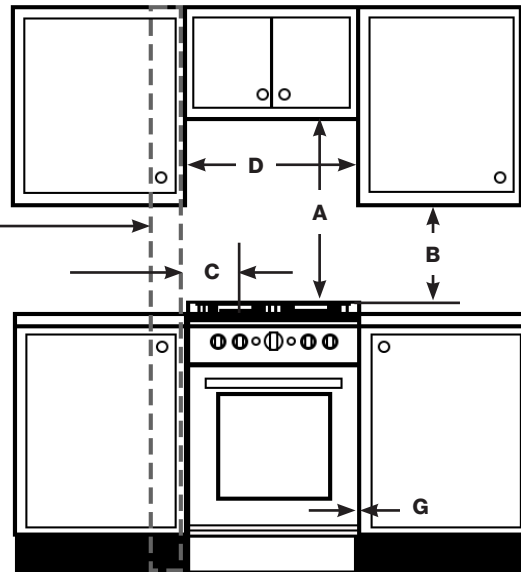


ADVERTENCIA

La instalación de este aparato debe seguir las instrucciones escritas de este manual. Ningún agente, representante o empleado del fabricante de aparatos Furrion® ni ninguna otra persona tiene autoridad para cambiar, modificar o renunciar a ninguna disposición de las instrucciones de este manual.

- La distancia mínima horizontal desde la parte posterior del aparato hasta la pared vertical combustible adyacente que se extiende por encima del panel superior debe ser de 8" (203mm) (medida desde el centro del quemador trasero a la pared posterior).
- Espacio libre mínimo horizontal de 7 1/4" (184mm), medido desde el centro del quemador trasero a la pared lateral o materiales combustibles verticales adyacentes sobre la superficie de la estufa.
- El gabinete lateral que se encuentra entre el aparato y la construcción combustible tiene una altura mínima requerida desde la superficie de cocción hasta la parte inferior del gabinete de 18" (457mm).
- La distancia mínima horizontal entre los gabinetes superiores no debe ser inferior al ancho del aparato.
- La profundidad máxima de los gabinetes instalados por encima de la superficie superior de las secciones de cocción no puede ser superior a 13" (330mm). Deberá sellarse cualquier abertura en la pared detrás del aparato y en el piso debajo del aparato. Si el gabinete es más profundo de 13" (330mm) debe estar protegido por un panel o material no combustible.
- El gabinete que se encuentra directamente sobre la cocina debe estar a un mínimo de 30" (762mm) de la superficie de cocción.

Si la cocina se coloca junto a una pared lateral, que se muestra como una línea de puntos, debe haber al menos 7 1/4" (184mm) entre el centro del quemador trasero y la pared lateral. Esto aplica para ambos lados de la cocina.



Clave de dimensiones

- A. 30" (762 mm) Parte inferior del gabinete a la superficie de cocción.
- B. 18" (457 mm) Parte inferior del gabinete a la superficie de cocción.
- C. 7.25" (184 mm) Centro del quemador trasero a la pared lateral o materiales combustibles verticales adyacentes sobre la superficie de la estufa.
- D. 24" (610 mm) Ancho del gabinete superior y la cocina.
- E. 13" (330 mm) Profundidad de los gabinetes superiores.
- F. 8" (203 mm) Centro del quemador trasero a la pared posterior.
- G. 0" (0 mm) Espacio libre desde la parte posterior y laterales de la cocina.

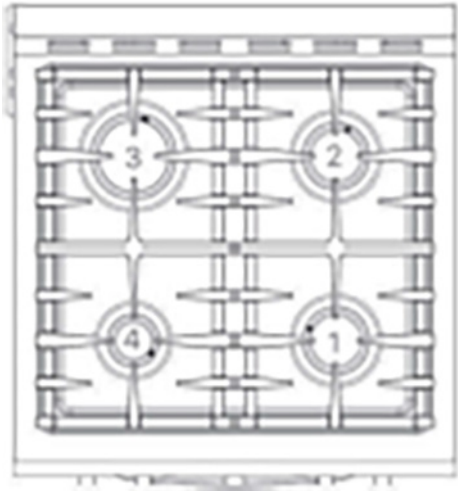
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

SUPERFICIE DE COCCIÓN

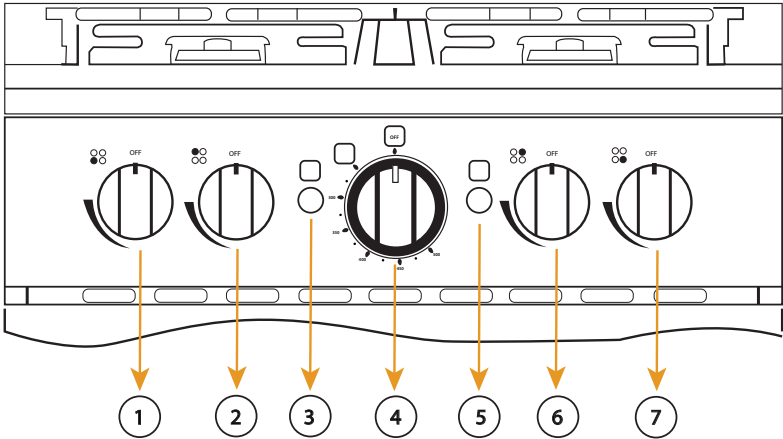
PRECAUCIÓN
Si el quemador se apaga de forma accidental, cierre el gas con la perilla de control y espere al menos 1 minuto antes de intentar volver a encenderlo.

PRECAUCIÓN
Los aparatos de gas producen calor y humedad en el ambiente en el que están instalados. Asegúrese de que el área de cocción esté bien ventilada según los códigos nacionales y locales.

	Valores en BTU/hora	24"
1	Semirrápido delantero derecho	6000
2	Semirrápido trasero derecho	6000
3	Rápido	9100
4	Auxiliar	3500



PANEL DE CONTROL



Controles del horno		Control de la superficie de cocción	
5	Botón de la luz del horno ENCENDIDO/APAGADO	1	Perilla de control del quemador delantero izquierdo
4	Perilla de control de temperatura del horno	2	Perilla de control del quemador trasero izquierdo
3	Botón de convección ENCENDIDO/APAGADO	7	Perilla de control del quemador delantero derecho
		6	Perilla de control del quemador trasero derecho

Este aparato cumple con la directiva:

ANSI Z21.57-2010 Aparatos de gas para cocinar en vehículos recreativos, ANSI Z21.57a-2012 Anexo para los aparatos de gas para cocinar en vehículos recreativos, aparatos de gas CAN1-1.16-M79 (reafirmado en 2016) Aparato de cocina de propano para vehículos recreativos.



ADVERTENCIA

¡REALICE SIEMPRE UNA COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS ANTES DE UTILIZAR LA COCINA DE GAS!



ADVERTENCIA

ANTES DE REALIZAR LA COMPROBACIÓN DE FUGAS DE GAS

1. Asegúrese de que los controles de la cocina de gas estén en sus posiciones de APAGADO.
2. Nunca compruebe si hay fugas con ninguna llama abierta presente.
3. No fume cuando realice la prueba de fugas de gas.
4. Utilice una solución jabonosa para detectar fugas de gas. Si hay burbujas, hay una fuga de gas.

Antes de utilizar la cocina de gas, realice siempre un análisis previo o compruebe si hay una fuga de gas. NO utilice la cocina de gas hasta que se haya realizado la prueba de fugas y se haya confirmado que no hay indicios de fugas de gas. Compruebe si hay fugas y utilice una presión de entre 11-13.8 pulg. wc.

- Si se detecta una fuga de gas, sustituya la pieza defectuosa recomendada por el fabricante o apriete la junta suelta de forma correcta.
- La comprobación de fugas del aparato se realizará según las instrucciones del fabricante. No utilice una llama para comprobar fugas de gas. Utilice un cepillo para extender una mezcla de agua jabonosa alrededor de la zona donde se realice la prueba. Si existe una fuga de gas, verá pequeñas burbujas en la mezcla de agua jabonosa en el punto de fuga.

RECOMENDACIONES GENERALES:

1. Enchufe el cable de alimentación. Asegúrese de que el tomacorriente cumpla con los códigos eléctricos locales o nacionales.
2. Deslice la cocina hasta colocarla en su lugar.
3. Verifique que la tubería de suministro de gas no esté dañada y que permanezca conectada durante la colocación.
4. Asegúrese de que la pata trasera de la cocina se haya deslizado en el soporte antivuelco. Incline con cuidado la cocina hacia delante para asegurarse de que el soporte antivuelco se conecte a la abrazadera trasera y evite el vuelco.



ADVERTENCIA

Instrucciones para la conexión eléctrica a tierra:

Este aparato está equipado con un enchufe de conexión a tierra (de tres clavijas) para su protección contra el riesgo de descarga eléctrica y debe enchufarse directamente en un receptáculo adecuado con conexión a tierra. No corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.



ADVERTENCIA

Desconecte la alimentación eléctrica antes de reparar el aparato.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

PELIGRO

Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito e incendio si el cable de alimentación está dañado.

El cable de alimentación no debe estar sujetado, doblado ni atrapado. Tampoco debe entrar en contacto con partes calientes de la cocina. Si el cable de alimentación está dañado, un electricista autorizado debe reemplazarlo.

IMPORTANTE

- La instalación eléctrica debe cumplir con los códigos nacionales y locales. La cocina debe estar conectada a tierra.
- Para usar la cocina, se necesita un suministro eléctrico de 110/120 VCA, de modo que se pueda hacer funcionar el sistema de encendido electrónico. El cable de alimentación suministrado con la cocina tiene una longitud de 1.35 m y cuenta con un enchufe de 3 clavijas, incluida una conexión a tierra, para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- El tomacorriente debe tener su propio disyuntor de 15 A.
- Además, al instalar sus servicios, debe tener en cuenta los códigos y ordenanzas locales.
- El diagrama de cableado que cubre el circuito de control se encuentra en la parte posterior de la cocina. Los datos de suministro eléctrico deben coincidir con los datos especificados en la placa de calificación de la cocina. La etiqueta de la placa se encuentra en el cable de alimentación.
- El diagrama de cableado que cubre el circuito de control se encuentra en la parte posterior de la cocina. Los datos de suministro eléctrico deben coincidir con los datos especificados en la placa de calificación de la cocina.

ADVERTENCIAS

Evite el riesgo de incendio o descarga eléctrica.

No use un enchufe adaptador ni un cable alargador. Tampoco retire la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. Si no se sigue esta advertencia, se pueden producir lesiones graves, incendios e, incluso, la muerte.

- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, la cocina se suministra con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas, que debe enchufarse directamente a un tomacorriente adecuado con conexión a tierra. NO corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.
- El cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente de acoplamiento de 3 clavijas de conexión a tierra, de conformidad con el Código Eléctrico Nacional, la última edición 70.a del Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (American National Standards Institute, ANSI)/ Asociación Nacional de Protección contra el Fuego (National Fire Protection Association, NFPA) o el Código Eléctrico Canadiense (Canadian Electrical Code, CSA) y todos los códigos y ordenanzas locales.
- Por seguridad personal, la cocina debe estar correctamente conectada a tierra. Para garantizar la máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente eléctrico que esté bien polarizado y conectado a tierra.
- Si el único tomacorriente de pared disponible es de 2 clavijas, haga que un electricista autorizado lo reemplace por uno de 3 clavijas correctamente conectado a tierra.
- No conecte a tierra una tubería de gas.

NIVELACIÓN DE LA COCINA

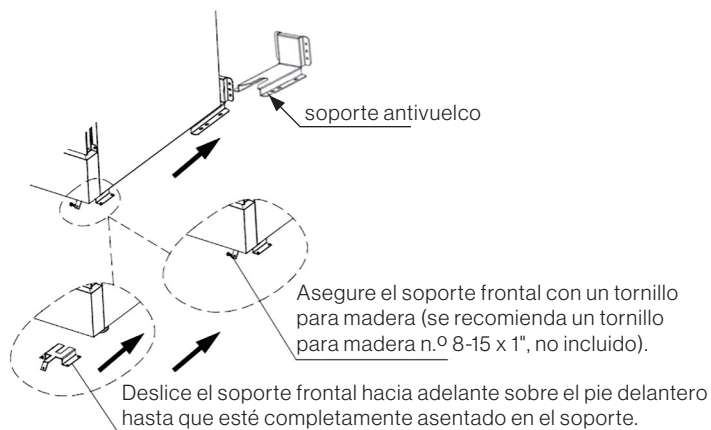
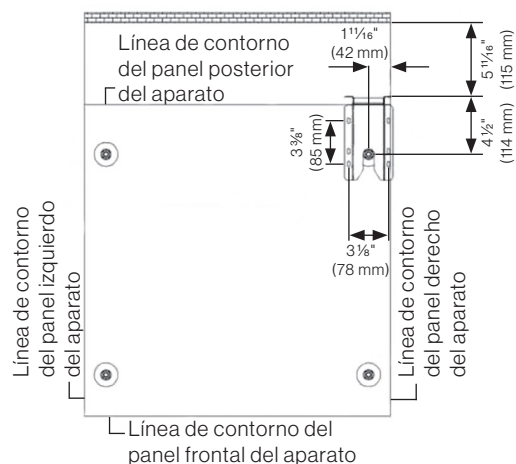
La cocina debe estar nivelada para que funcione de forma correcta. Las cuatro patas niveladoras tipo tornillo situadas en las esquinas de la parte inferior de la cocina deben ajustarse girándolas en el sentido de las agujas del reloj para elevar la cocina o en el sentido contrario para bajarla hasta que la cocina esté nivelada. Use un nivel en las unidades de superficie para comprobar la nivelación de la cocina.

Instalación del soporte antivuelco/pie delantero

Para disminuir el riesgo de vuelco de la cocina debido a un uso no previsto o a una carga incorrecta de la puerta, la cocina debe asegurarse mediante la instalación correcta del dispositivo antivuelco embalado con el aparato.

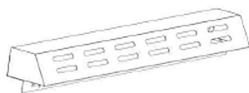
- Coloque el soporte antivuelco en el piso como se muestra en la figura. El soporte antivuelco puede instalarse a la derecha o a la izquierda.
- Ubique los 2 orificios del soporte antivuelco en el piso.
- Fije el soporte al piso con tornillos.
- Deslice la cocina hasta su posición.
- Deslice el soporte del pie delantero por debajo de la parte delantera de la cocina y empújelo hasta que quede contra el pie delantero.
- Fije el soporte al piso. (Se recomienda el tornillo para madera n.º 8-15 x 1", no se suministra).

NOTA: Si se cambia la ubicación de la cocina, el soporte antivuelco y el soporte del pie delantero deben retirarse e instalarse en la nueva ubicación.

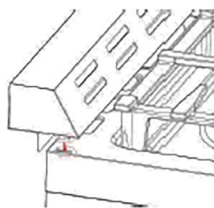


INSTALACIÓN DEL PANEL DECORATIVO DE LA CHIMENEA

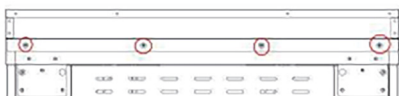
1. Extraiga el panel decorativo de la chimenea del embalaje.



2. Alinee los ganchos del panel decorativo de la chimenea con la ranura de la encimera de la cocina e insértelos.



3. Saque los tornillos de los accesorios y fije el panel decorativo de la chimenea con los tornillos de la parte posterior de la cocina.



Funcionamiento

INSTRUCCIONES DE USO DE LA COCINA DE GAS

- Cómo utilizar el tamaño de llama adecuado: ajuste la llama de modo que no sobrepase el borde de las cacerolas. Las cacerolas de tamaño insuficiente expondrán una parte de la llama del quemador al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. El tamaño adecuado de la cacerola y de la llama mejorará la eficiencia. Los quemadores tienen diferentes tamaños para diferentes tamaños de cacerolas. Los gabinetes sobre la cocina tienen el riesgo potencial de iniciar un incendio durante el funcionamiento de la cocina a gas.
- Conozca qué perilla controla cada quemador de superficie. Coloque una cacerola sobre el quemador antes de encenderlo y apáguelo antes de retirar la cacerola.
- Gire siempre la perilla a la posición completa HI (Alto) al encender los quemadores superiores y compruebe visualmente que el quemador esté encendido.
- A continuación, ajuste la llama para que no sobrepase el borde del utensilio.
- Los mangos de los utensilios deben girarse hacia fuera y no extenderse sobre los quemadores de superficie adyacentes. Esto ayudará a reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debidos al contacto involuntario con el utensilio.
- Nunca deje los quemadores de superficie desatendidos a altas temperaturas: los hervores provocan humos y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Revestimientos de protección: no utilice papel de aluminio para forrar las cacerolas de los quemadores de superficie, excepto como se sugiere en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ADVERTENCIA

Si utiliza la parrilla superior de la estufa en un quemador de gas sellado, se producirá una combustión incompleta y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono.

⚠ ADVERTENCIA

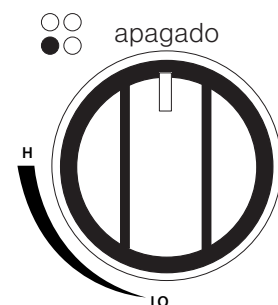
NUNCA cubra ninguna ranura, orificio o paso del fondo del horno ni cubra una rejilla por completo con materiales como papel de aluminio. De lo contrario, bloquearía el flujo de aire a través del horno y podría causar intoxicación por monóxido de carbono. Es posible que los recubrimientos con papel de aluminio también atrapen el calor, lo que causaría un riesgo de incendio.

El tamaño de la llama del quemador superior debe ajustarse de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocción. Estas instrucciones se basan en consideraciones de seguridad. El uso incorrecto de las puertas o cajones del aparato, como por ejemplo pisar, apoyarse o sentarse en ellos puede causar posibles riesgos o lesiones.

CÓMO UTILIZAR LOS QUEMADORES SUPERIORES

QUEMADORES DE GAS

- El flujo de gas a los quemadores se ajusta si gira las perillas que controlan las válvulas. Girar la perilla para que la línea del indicador apunte a los símbolos impresos en el panel logra las siguientes funciones:
- Cuando la perilla se gira a la posición máxima, permitirá la ebullición rápida de líquidos, mientras que la posición mínima permite el cocimiento a fuego lento o el calentamiento de los alimentos, o bien, mantener las condiciones de ebullición de los líquidos.
- Para reducir el flujo de gas al mínimo, gire la perilla hacia la izquierda para apuntar a la posición Lo (Bajo).
- Se pueden obtener otros ajustes intermedios de funcionamiento si coloca el indicador entre las posiciones HI y Lo, y nunca entre HI y APAGADO.
- Cuando no utilice la cocina, coloque las perillas de gas en la posición de APAGADO.



CÓMO ENCENDER LOS QUEMADORES DE GAS

Para encender el quemador, usted debe:

- Empujar y girar la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición HI (funcionamiento máximo), empujar y mantener la perilla hacia adentro hasta que la llama se encienda. Las chispas que produce el encendedor interno encenderán el quemador designado. Mantenga presionada la perilla hacia adentro durante 3 a 5 segundos una vez que la llama se encienda y luego libérela.

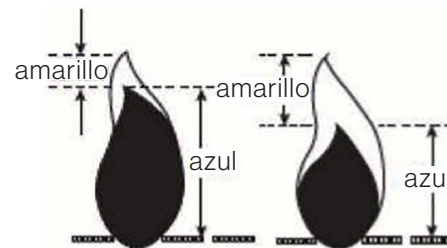
NOTA: En caso de que las condiciones locales de suministro de gas dificulten el encendido del quemador en la posición HI, vuelva a intentarlo con la perilla en la posición Lo.

- Ajuste la válvula de gas a la posición deseada.

NOTA: Para volver a encender el quemador, vuelva a colocar la perilla en la posición APAGADO y repita las operaciones de encendido.

Información útil sobre la llama adecuada para el quemador:

- Los quemadores de gas tienden a arder en color azul si la dosificación de combustible al aire se ajusta de forma adecuada.
- Las llamas del quemador que arden en color amarillo en la punta de la llama (más de 1 pulgada) es una señal de que el quemador no recibe suficiente aire para la combustión de gas. Si la punta de la llama es más amarilla en apariencia, esto podría indicar que el obturador de aire de los quemadores (o Venturi) necesita ajustarse para que puedan producir más aire. Tenga en cuenta cualquier depósito de carbono o de hollín que pueda acumularse en el quemador, ya que también afectará la capacidad de los quemadores para cocinar de manera uniforme y adecuada.

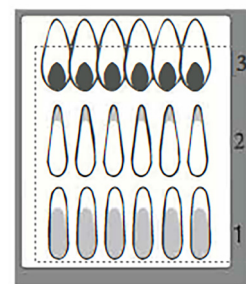


Cómo verificar la calidad de la llama:

Es necesario revisar visualmente todas las llamas de combustión para determinar su calidad.

- Llamas azules suaves: es normal para el funcionamiento con gas natural.
- Puntas amarillas en los conos exteriores: es normal para el funcionamiento con gas licuado.
- Llamas amarillas: es anormal para cualquier funcionamiento con gas; llame al servicio técnico.

NOTA: Si la llama del quemador se ve como la opción 3, la cocina no debe usarse hasta que se repare. Solicite el servicio técnico. Las llamas normales del quemador se verán como las opciones 1 o 2, según el tipo de gas que utilice.



CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE GAS

CARACTERÍSTICAS GENERALES

El quemador del horno tiene una potencia nominal de 12,000 BTU.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

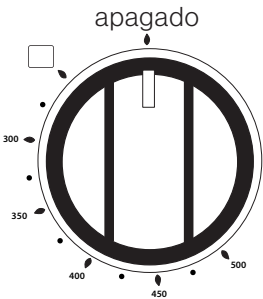
Se aconseja seguir estas instrucciones:

Inserte los estantes y la bandeja.

Encienda el horno en la posición de temperatura máxima (500 °F) para eliminar posibles restos de grasa del quemador del horno.

QUEMADORE DEL HORNO

- Realiza la "cocción en el horno" normal.
- El flujo de gas al quemador se regula mediante un termostato que permite mantener la temperatura deseada del horno.
- El control de la temperatura está asegurado por una sonda termostática colocada en el interior del horno.
- La sonda debe mantenerse siempre en su alojamiento, en condiciones de limpieza, ya que una posición incorrecta o una sonda sucia pueden provocar una alteración en el control de la temperatura.



CONFIGURACIÓN DEL HORNO DE GAS	
Número en la perilla. Temperatura en F°	Temperatura correspondiente en C°
300	149
350	177
400	204
450	232
500 (Máx.)	260

TERMOSTATO DEL HORNO

Los números impresos en el panel de control indican el valor creciente de la temperatura del horno (°F). Si desea regular la temperatura, ajuste el número elegido en el indicador de la perilla de control.

NOTA: Cuando no utilice la cocina durante un tiempo prolongado, coloque las perillas de gas en la posición de APAGADO y también cierre la válvula de gas que se encuentra en la tubería principal de suministro de gas.

NOTA: El horno está diseñado para que se utilice siempre con la puerta cerrada.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO

El termostato permite el control automático de la temperatura. Para encender el quemador del horno, siga los siguientes pasos:

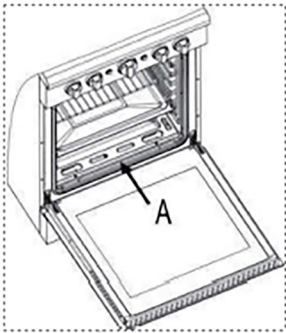
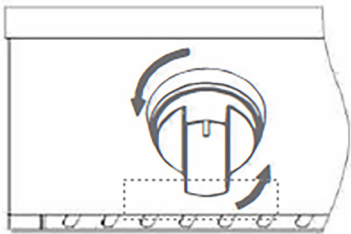
- Abra por completo la puerta del horno.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de explosión! La puerta del horno debe estar abierta durante esta operación.

- Presione ligeramente y gire la perilla del termostato en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición MÍN.



3. Presione y mantenga la perilla hacia adentro para activar el encendido electrónico. Tenga en cuenta que oirá un "clic". Mantenga la perilla presionada hacia adentro hasta que se encienda el quemador del horno. Cuando se encienda el quemador del horno, suelte la perilla.

NOTA: Si se produce un corte de energía, puede encender el quemador de forma manual al presionar la perilla hacia dentro y de inmediato acercar un fósforo encendido a la abertura "A" (consulte el diagrama anterior).

NOTA: Nunca prolongue esta operación durante más de 15 segundos. Si el quemador sigue sin encenderse, espere aproximadamente 1 minuto antes de repetir el encendido.

4. Cuando utilice la cocina por primera vez o después de un largo período de inactividad, mantenga presionada la perilla hacia dentro durante aproximadamente 10-15 segundos después de que el quemador se haya encendido para asegurarse de que la válvula de gas se haya cebado de forma correcta.
5. Cierre despacio la puerta del horno y ajuste el quemador a la temperatura deseada. Si la llama se apaga por cualquier motivo, la válvula de seguridad cortará el suministro de gas al quemador de forma automática.

NOTA: Para volver a encender el quemador, gire primero la perilla de control del horno a la posición APAGADO, espere al menos 1 minuto y luego repita el procedimiento de encendido.

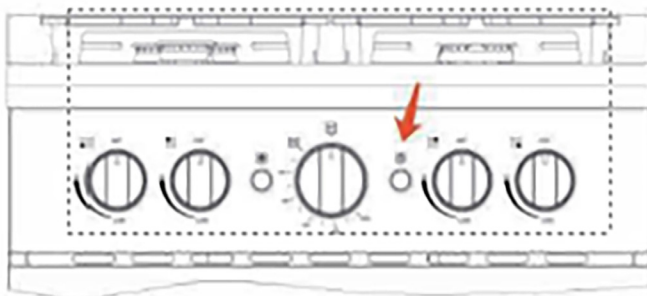


PRECAUCIÓN

La puerta del horno se calienta mucho durante el funcionamiento. Los niños deben mantenerse alejados.

COCCIÓN EN EL HORNO

Antes de introducir los alimentos, caliente el horno a la temperatura deseada. Para un correcto calentamiento previo, se aconseja retirar la bandeja del horno e introducirla junto con los alimentos cuando el horno haya alcanzado la temperatura deseada.



LUZ DEL HORNO

La cocina cuenta con una luz que ilumina el horno para permitir controlar visualmente los alimentos que se cocinan. Esta luz se controla mediante un pulsador que se encuentra en el panel de control.



ADVERTENCIA

¡RIESGO DE DAÑOS AL APARATO!

Si la perilla de control está en la posición LUZ:

- **NO** cocine, ya que pueden producirse daños en el módulo de encendido y en los electrodos del quemador.
- **NO** permita que los niños o las mascotas jueguen cerca o alrededor de la cocina de gas. Tenga cuidado ya que la cocina puede volcarse/caer si se tira de ella. SIEMPRE verifique el horno antes de ajustar la temperatura.
- **NO** utilice utensilios de cocina que sean más grandes que la rejilla del quemador. Si se utilizan utensilios de cocina de gran tamaño, esto puede causar la acumulación de calor extremo y destruir la rejilla del quemador, el quemador y/o la placa de cocción (tamaño máximo de la cacerola = 10 pulgadas).
- **NO** utilice ninguna cacerola, plancha o sartén que cubra más de un quemador en ningún momento. El tamaño máximo de la cacerola es de 10 pulgadas. Cualquier cacerola o sartén de más de 10 pulgadas está estrictamente prohibido. En caso contrario, el sobrecalentamiento podría licuar el elemento o dañar las rejillas de los quemadores o la parte superior de la cocina.
- **NO** deje una cacerola vacía o que hierva en seco sobre un quemador caliente. Podría dañar la cacerola o provocar daños graves y/o un incendio. Retire todas las cacerolas de la cocina cuando no las utilice.

Falla de la alimentación

Cómo encender cada quemador durante un corte de energía

1. Encienda un fósforo y colóquelo junto a los orificios para las llamas del quemador.



2. Presione la perilla hacia abajo y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición HI.

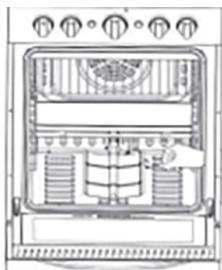


Cómo encender el quemador del horno durante un corte de energía

1. Abra la puerta del horno, retire la bandeja de cocción y la bandeja de goteo.



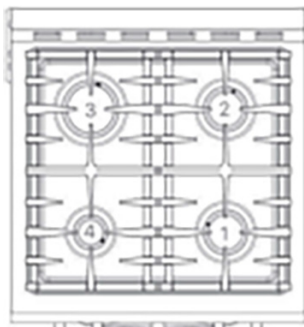
2. Presione la perilla mientras la gira hacia la izquierda hasta la posición de fuego bajo.



3. Mantenga presionada la perilla y encienda el piloto con un fósforo.



4. Una vez que el piloto esté encendido, gire la perilla a la posición de fuego alto para encender el quemador del horno.



Mantenimiento

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Limpie la cocina de gas con regularidad para que todas las piezas que pudieran iniciar un incendio estén libres de grasa. Las campanas de ventilación del extractor y los filtros de grasa también deben limpiarse. No deje que la campana o el filtro acumulen grasa, ya que los depósitos de grasa en el ventilador podrían tomar fuego. Asegúrese de que el ventilador esté en funcionamiento cuando cocine bajo la campana.

- Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición APAGADO antes de limpiar.
- Asegúrese de que la placa de cocción y todos los componentes relacionados con la cocina de gas se hayan enfriado antes de tocarlos o limpiarlos.
- Al limpiar el horno, utilice únicamente un limpiador exclusivo para hornos. Asegúrese de que el limpiador para hornos se utilice correctamente y siga todas las instrucciones.
- En caso de que se produzca un derrame en la cocina de gas, la placa de cocción, las rejillas, las tapas de los quemadores o cualquier otro componente de la cocina de gas, limpie el derrame de inmediato (asegúrese de que la cocina se enfríe), ya que dejar cualquier derrame puede decolorar o manchar la cocina o el acero inoxidable.
- Extreme las precauciones al limpiar, en especial alrededor de los quemadores. De lo contrario, el electrodo metálico del encendedor podría quedar atrapado en el elemento de limpieza (por ejemplo, una esponja o paño, etc.), lo que podría dañar o romper el electrodo metálico de encendido. Si el electrodo metálico del encendedor se daña, es posible que el encendedor no funcione.
- Si desea limpiar o lavar superficies de porcelana, antes debe dejar que las zonas se enfríen. La porcelana caliente puede agrietarse y también puede quemarlo.
- La mejor manera de limpiar las superficies de porcelana de la placa de cocción, las de acero inoxidable, las superficies pintadas, las rejillas de los quemadores, los elementos de plástico o cualquier otro elemento que se relacione con la cocina de gas es utilizar una solución de agua jabonosa suave.

Lo que NO se debe hacer en el mantenimiento y la limpieza:

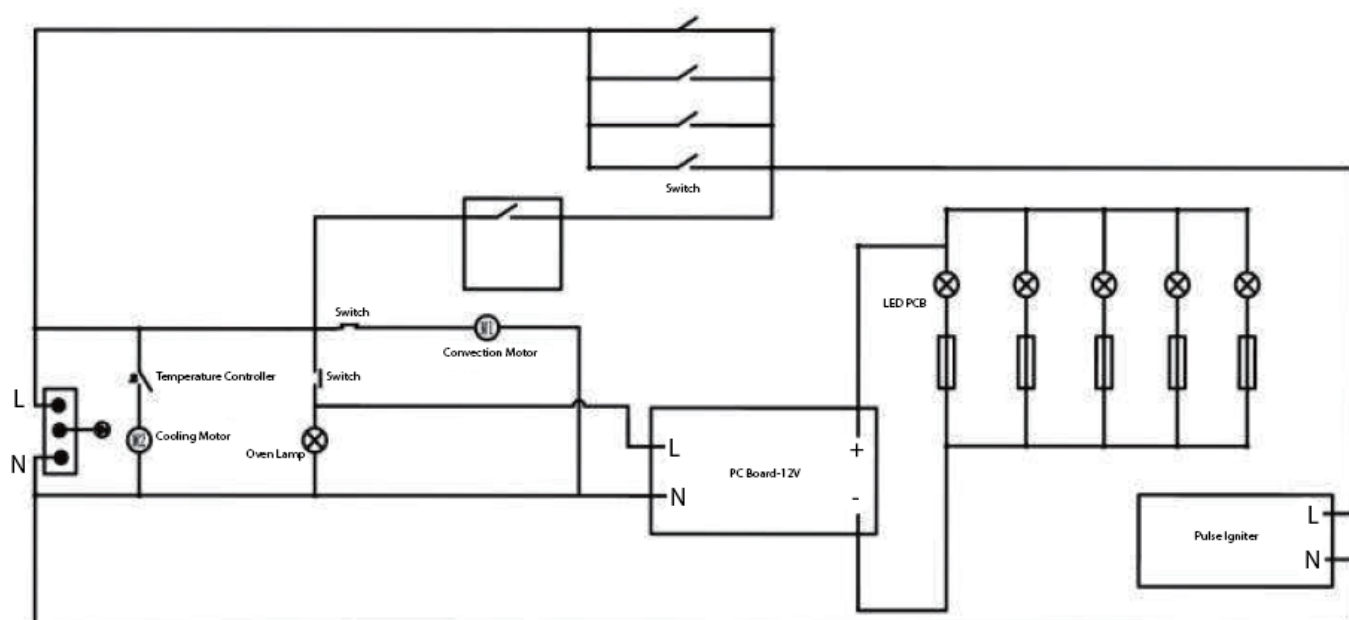
- **NO** utilice limpiadores para horno en ninguna superficie, aparte del horno.
- **NO** utilice cloro.
- **NO** utilice productos anticorrosión.
- **NO** utilice lana de acero, solo use almohadillas no abrasivas; como el lado suave de una esponja o un paño suave.
- **NO** utilice limpiadores abrasivos, ásperos o de tipo ácido.
- **NO** bloquee el movimiento de la combustión, es decir, la ventilación de aire.
- **NO** almacene líquidos o vapores inflamables (como gasolina) ni ningún otro equipo o material combustible cerca o alrededor de la cocina de gas.
- **NO** utilice cepillos metálicos o de alambre para limpiar ningún componente que se relacione con el horno de la cocina. Existen cepillos de alambre o metálicos que pierden sus cerdas y estas podrían atascarse en los orificios de los quemadores u otras pequeñas hendiduras y podrían provocar una explosión o un incendio.
- **NO** deje que alimentos que contengan ácidos como:
 - vinagre
 - zumos de cítricos (limón, lima, pomelo, etc.)
 - tomates

queden sobre la porcelana pintada, la placa de cocción, las rejillas o cualquier otra superficie que se relacione con la cocina de gas. Algunos ácidos reaccionan a la pintura y al lustre que se utiliza. Si se derrama un huevo, límpielo cuando la superficie de cocción se haya enfriado, no deje el derrame en la superficie.

Resolución de problemas

PROBLEMA/SÍNTOMA	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
Los quemadores de superficie no se encienden o no se encienden uniformemente.	La perilla de control de superficie no se ha girado por completo a la posición HI.
	Verifique si la válvula de gas está abierta. Si no es así, ábrala.
	Los quemadores están obstruidos. Asegúrese de que el quemador esté apagado. Utilice un alambre pequeño, un cepillo de dientes o una aguja para limpiar los orificios y ranuras del quemador.
	Bajo nivel de gas en el tanque. Vuelva a llenar o cambie el tanque de gas.
La llama del quemador de superficie es amarilla o anaranjada en lugar de azul.	El quemador está húmedo. Con el quemador apagado, séquelo bien.
	Es posible que haya residuos en el conducto de gas. Deje prendido el quemador durante unos minutos para ver si la llama cambia a azul.
	El aire húmedo de la casa, a veces causado por el funcionamiento de un humidificador, puede hacer que las llamas sean amarillas.

Diagrama de cableado





FURRION®

Furrion, LLC (Furrion) are wholly owned subsidiaries of Lippert Components, Inc. (Lippert)
Furrion, LLC (Furrion) sont des filiales en propriété exclusive de Lippert Components, Inc. (Lippert)
Furrion, LLC (Furrion) son subsidiarias de propiedad total de Lippert Components, Inc. (Lippert)
Furrion, LLC: 52567 Independence Ct., Elkhart, IN, 46514

Furrion Innovation Center & Institute of Technology
Centre d'innovation et institut de technologie Furrion
Centro de Innovación e Instituto de Tecnología Furrion
22244 Innovation Drive, Elkhart, IN 46514-5514, USA
Toll free/Numéro gratuit/Línea telefónica gratuita: 1-800-789-3341
Email/Courriel/Correo electrónico: customerservice@lci1.com

©2007-2024 Furrion, LLC. All rights reserved.
©2007-2024 Furrion, LLC. Tous droits réservés.
©2007-2024 Furrion, LLC. Reservados todos los derechos.

For Patent Info: www.Lippert.com/patents
Pour des informations sur les brevets: www.Lippert.com/patents
Para información sobre patentes: www.Lippert.com/patents

SUPPORT.LCI1.COM/FURRION



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 from an authorized Lippert representative has been provided. Any unauthorized use shall void any applicable warranty. The information contained in this manual is subject to change without notice and at the sole discretion of Lippert. Revised editions are available for free download from lippert.com.

Please recycle all obsolete materials.

Les renseignements contenus dans le présent manuel peuvent seulement être distribués sous forme de document complet, à moins de recevoir l'approbation explicite de Lippert Components pour distribuer des parties individuelles. Tous les renseignements contenus dans le présent manuel peuvent être modifiés sans préavis. Les éditions révisées pourront être téléchargées gratuitement sur le site lci1.com. Ces renseignements sont considérés comme étant factuels jusqu'à ce qu'une version révisée les rende désuets.

Veuillez recycler tout le matériel désuet.

El contenido de este manual es propiedad y está protegido por derechos de autor de Lippert. Lippert prohíbe la copia o difusión de partes de este manual a menos que se haya proporcionado el consentimiento previo por escrito de un representante autorizado de Lippert. Cualquier uso no autorizado anulará cualquier garantía aplicable. La información contenida en este manual está sujeta a cambios sin previo aviso y a la exclusiva discreción de Lippert. Las ediciones revisadas están disponibles para su descarga gratuita desde lippert.com.

Recicle todos los materiales obsoletos.

For all concerns or questions, please contact Lippert.
Communiquer avec Lippert Components si vous avez des questions ou des préoccupations.
Si tiene alguna inquietud o pregunta, comuníquese con Lippert.
Ph: 432-LIPPERT (432-547-7378) | Web: lippert.com | Email: customerservice@lci1.com