

17" & 21" 3-Burner All Glass Gas Range with FFD

Cuisinière à gaz tout verre à 3 brûleurs de 17 po et 21
po avec FFD

FGR17G3MA1B-SG [2023045672]; FGR17G3MA1B-BG [2023045673]
FGR17G3MA2B-BG [2023045674]; FGR21G3MA1B-SG [2023045675]
FGR21G3MA1B-BG [2023045676]; FGR21G3MA2B-BG [2023045677]

USER MANUAL / MANUEL D'UTILISATION



- * Picture shown here is for reference only.
- * L'image montrée ici est uniquement pour référence.

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

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

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

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

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

Table of Contents

Table of Contents	2
Explanation of Symbols	3
Important Safety Instructions	3
General Safety Warnings	3
Cooktop Safety Warnings.....	4
Oven Safety Warnings.....	5
Product Overview	5
Light Control	6
Installation	6
What's in the Box.....	6
Tools Required (Not Provided)	6
Cabinet Cutout Instructions.....	7
Oven Installation.....	7
Gas Connection	8
Electrical Connection	9
Wiring Diagram	9
Glass Cover Replacement.....	9
Leak Check.....	9
Operation	10
Lighting the Cooktop	10
Turning Off Cooktop.....	11
Slow Cooking	11
Lighting the Oven	11
Turning Off the Oven.....	11
The Burner Flame	11
Cooking Advice	12
Preheating.....	12
Baking Cakes.....	12
Cooking Pizza.....	12
Cooking Fish and Meat	12
Cleaning and Maintenance	12
Storage	13
Troubleshooting	13
Specification	13

Explanation of Symbols

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

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

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

Important Safety Instructions

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

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

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

If an external electrical source is utilized, the appliance must be electrically grounded in accordance with state or other codes or, in the absence of such codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

General Safety Warnings

WARNING

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

WARNING

EXPLOSION OR FIRE

- Shut off all gas appliances and pilot lights when refueling gasoline tanks, LP tanks or when vehicle is in motion.
- Furrion gas operated cooking appliances are for use with LP gas only, and for installation in recreation vehicles only.

WARNING

CARBON MONOXIDE POISONING

- NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- A window or air vent should be open slightly while using any cooking appliance. Gas flames consume oxygen which must be replaced to assure proper combustion.
- DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this appliance. Any fumes can create an explosion and/or fire hazard.
- DO NOT operate the appliance if it is damaged or not working properly.
- Never attempt to repair the appliance yourself. Any repairs or adjustments to or installation of this appliance must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier and in accordance with the instructions in this manual. Service of your appliance by a non-approved service person or agency could result in failure of the integrity of the appliance and could lead to property damage, serious injury or loss of life.
- Have your dealer show you where the main gas shut-off valve is located and how to shut it off in an emergency.
- Use your appliance only for its intended use.
- Children should be taught that the appliance is not a toy. They should not be allowed to play with the controls or any other parts of the appliance. Do not allow anyone to stand or sit on top of the appliance. Not only can this damage the appliance, but personal injuries could result.

- Do not store items of interest to children in cabinets above or near the appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- All control knobs must be turned off when not in use. Fire and/or burning hazard may occur if a burner is accidentally left on.
- If any burner should extinguish (after initially lighting or due to accidental blow-out), turn all burner knobs off and wait five (5) minutes before again attempting to light the burner.
- Do not wear loose fitting clothing or long-hanging sleeved clothing while using the appliance. If they contact the open flame of the burner, they could ignite and cause severe burns.
- Use only dry potholders to remove hot utensils. Using damp potholders on hot surfaces could result in burns to hands. Do not use a towel or bulky cloth for a pot holder. The cloth could contact open flame and catch fire.
- Never heat an unopened container. Pressure build-up within the container can cause it to explode.
- Do not use water on grease fires. Never pick-up a flaming pan. Smother a flaming pan with a lid or flat pan. Flaming grease outside the pan can be extinguished with baking soda or a multipurpose dry chemical fire extinguisher.
- This appliance is intended to be built-in to a cabinet structure only and is not intended for attachment to the building structure.
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kPa).

Cooktop Safety Warnings

- Do not place pans onto glass surface. Raise cover into full open position before operating burners. Let cooktop cool before closing glass cover.
- If the cooktop is near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners creating a fire hazard.
- Do not leave children alone or unsupervised in area where cooktop is being used. The top burners, burner grates and other areas near the burners become hot enough to cause severe burns.
- Keep the cooktop clean. The build-up of grease and food boil-over and/or spillage can create a fire hazard.
- Turn pan handles inward or toward back of cooktop and out of the way of people walking past cooktop and/or out of the reach of children. Do not turn handles to where they are over the burners.
- Never leave top burner(s) unattended.
 - For such reasons as down drafts that could be created by opening and closing of cabinet doors or doors within the RV or by positive or negative air pressures affecting burners due to improper installation. (See Installation section) The burner could extinguish resulting in gas escaping into the RV. Remember, gas flow to each burner is controlled manually, you must turn gas flow “ON” and “OFF”.
 - A boil over could occur and the spill could ignite.

- Flame size
 - Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy.
 - Correct flame size is determined by utensil size and material, what you are cooking and whether or not you are cooking with liquid.



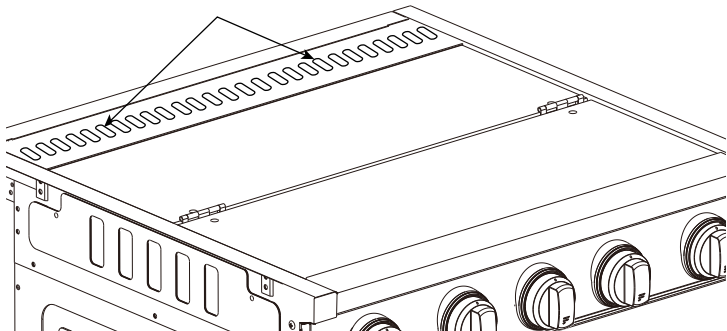
- To prevent damage to the cooktop, top burners, or top grate, never operate a top burner without a pan in place. The top burners, especially the high input burner, should not be operated on high for an extended period of time. The high setting should be used only to start the food cooking or to bring liquids to a boil, then reduce the flame to a lower setting to continue cooking. Use low flame setting to keep food warm. Remember, a gas range heats quicker than an electric range - experiment with various settings until you feel comfortable cooking with gas.
- Never use cookware which extends beyond one inch of the grate (maximum pan size Ø 10"). Never place cooking utensil on grate to where it rests over two operating top burners. This will cause excessive heat buildup, which could result in damage to the grate, top burner(s) and cooktop.
- Verify sufficient gas supply before attempting to light any top burner. Air in the gas supply line will significantly delay burner ignition, and a burner may light unexpectedly as the air in the line clears out and is replaced by LP gas, this unexpected ignition may burn you. Air may be introduced into the supply line when the vehicle gas bottle is replaced, during servicing of other gas appliances, etc.
- DO NOT touch top burners, burner grates, or other areas near burners during and after use. Do not let clothing or other flammable materials to contact burners or areas near burners until they have had sufficient time to cool.
- Make sure the utensils you use are large enough to contain food and avoid boil overs and spillovers. Heavy splattering or spillovers left on the cooktop can ignite and burn you.
- Be sure that glass cooking utensils are safe for use on the cooktop. Only certain kinds of glass utensils are suitable for surface or top burner use without breaking due to the sudden changes in temperature.
- Grease is flammable. Never allow grease to collect around top burners or on cooktop surface. Wipe spillovers immediately.
- Use care when lighting a top burner by hand. If the burner lights unexpectedly, or your hand is close to the burner, you may be burned.
- DO NOT drop pans on the porcelain surface. Cracks or chips in the porcelain surface may result.
- DO NOT leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot top burner. The utensil could overheat and damage the utensil or the cooking appliance.

Oven Safety Warnings

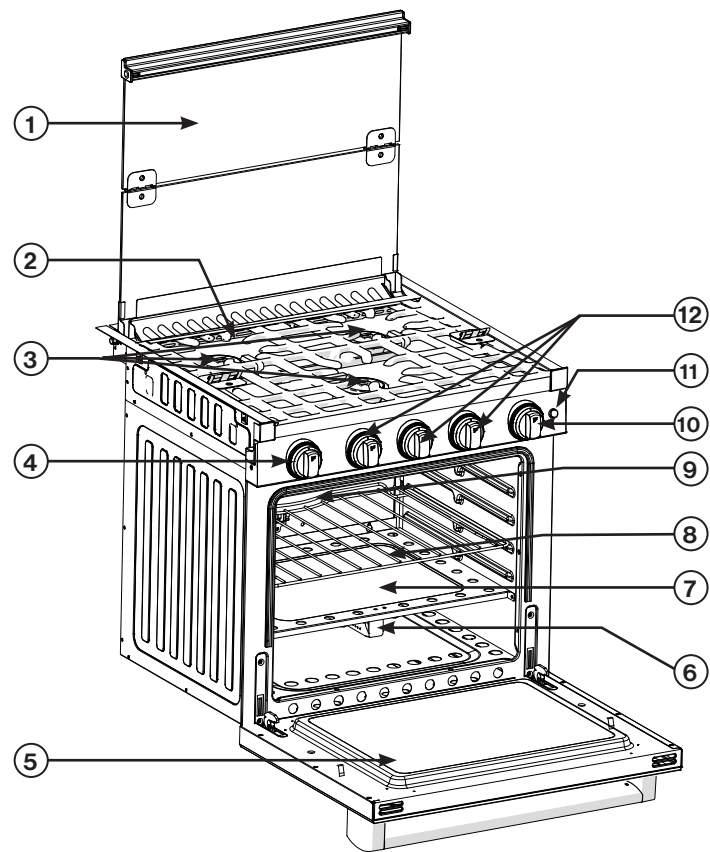
- DO NOT touch any inner surfaces of the oven or oven door, or the wire rack inside, or any utensils inside the oven during and after use until these areas have had sufficient time to cool. DO NOT touch the outer surface of the oven door or the oven vent while the oven is in use. You could be burned or injured. During and after use, do not let clothing or other flammable materials contact these areas until they have had sufficient time to cool.
- DO NOT cover the ventilation holes in the Flame Spreader Rack (shelf above oven burner). The air circulation inside the oven will be interrupted and cooking times will vary from normal, food may be burned or undercooked.
- DO NOT use oven as a storage area.
- If oven pilot should extinguish after initial lighting or due to accidental blowout, turn oven knob off and wait five (5) minutes before again attempting to light oven.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let

- potholder contact hot heating element in oven.
- Use care when opening the oven door, let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Oven Vents

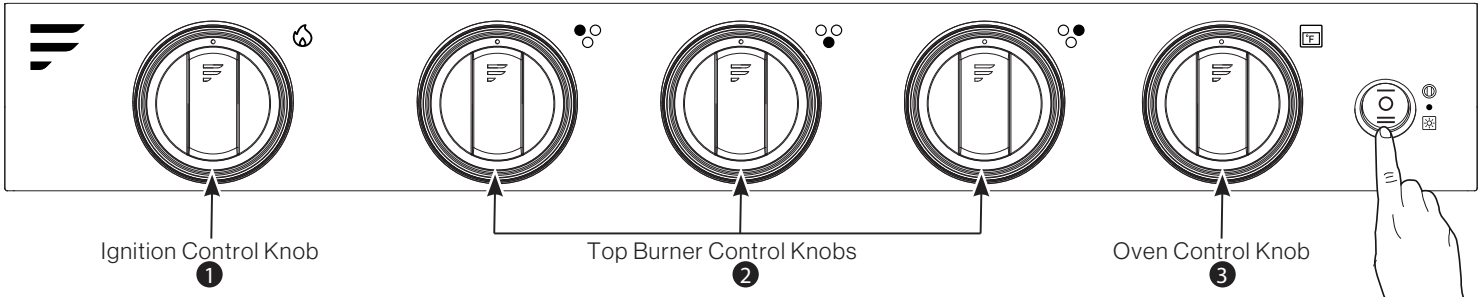


Product Overview



Item	Description
①	Glass Cover
②	Grate
③	Cooktop Burner
④	Ignition Knob
⑤	Oven Door
⑥	Oven Burner
⑦	Flame Spreader Rack
⑧	Cooking Rack
⑨	Oven Light
⑩	Oven Control Knob
⑪	Light Switch
⑫	Top Burner Control Knobs

Light Control



Position	Meaning
— (⦿)	All control knob are lit with blue color: – BLUE light is a decoration light while all control knobs are in the OFF position.
•	– All control knob lights and oven light are off.
= (☒)	All control knob lights and oven light are on: – Oven lamp and blue decorative knob lights are on.

NOTE: When a top burner control ② or oven knob ③ is turned on, the KNOB LEDS will turn RED.

Installation

⚠ WARNING

FIRE, EXPLOSION, BURN INJURY CARBON MONOXIDE POISONING

- The cooking appliance must be completely separated and/or sealed from other air moving or air consuming devices such as, but not limited to furnaces, microwave ovens clothes dryers, cooling fans and doors or drawers in common cabinets. Failure to do so will affect the appliance(s) combustion air supply by creating either a negative or positive draft.
- NEGATIVE DRAFT caused by air moving appliances may draw the top burner flame down into or toward the cooktop resulting in cooktop damage, burn hazard, explosion possibility and/or carbon monoxide build up.
- POSITIVE DRAFT may blow out the top burner flame during use resulting in an explosion and/or fire hazard and/or injury to the occupants of the vehicle.
- DO NOT operate unit in excessive windy conditions as this may cause a negative or positive draft.

⚠ WARNING

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

The installation must conform with local codes or in the absence of such codes, refer to the latest edition of:
In the U.S.A.:

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

In Canada, the installation must conform with:

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

What’s in the Box

- Make sure you have all the following items included in the packaging. If any item is damaged or missing, contact your dealer.
- Range Oven x 1
 - Cooktop Grate x 1
 - Cooking Rack x 1
 - User Manual x 1
 - Warranty Manual x 1

Tools Required (Not Provided)

Part	Description
	Safety Goggles
	Gloves
	Adjustable Wrench (Qty 2)
	Tape Measure
	Pencil
	Phillips Screwdriver
	Cutting Knife
	Level
	#8-15 x ¾" wood type screw (Qty 4)

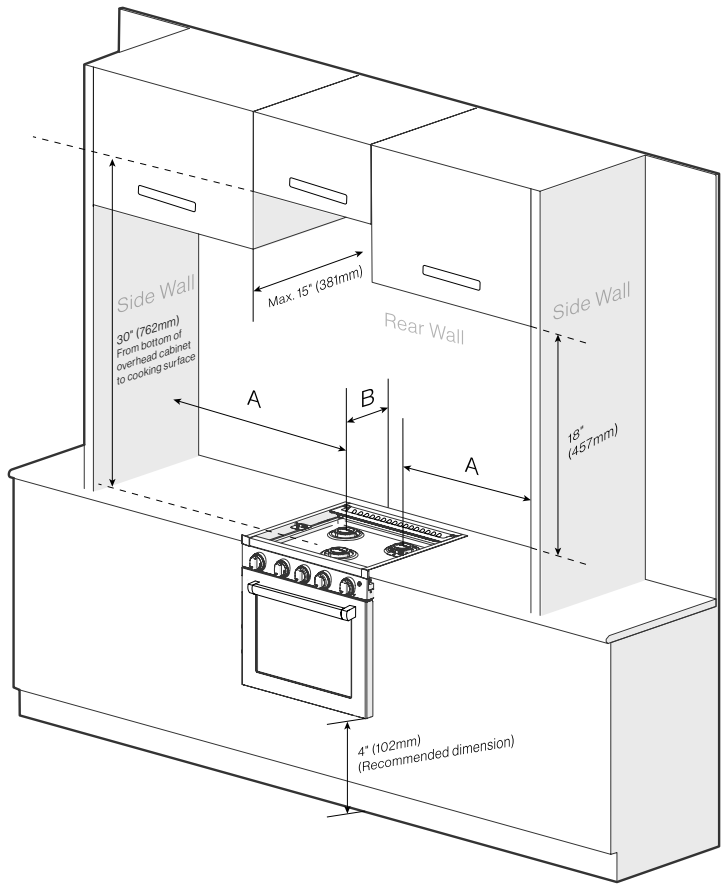
Cabinet Cutout Instructions

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

For proper operation of these units, the cabinet must be leveled and include a separator/support shelf under the range.

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

Item	Dimension from burner center of appliance
A	7¼" Min. (184mm Min.)
B	8" Min. (203mm Min.)



⚠ WARNING

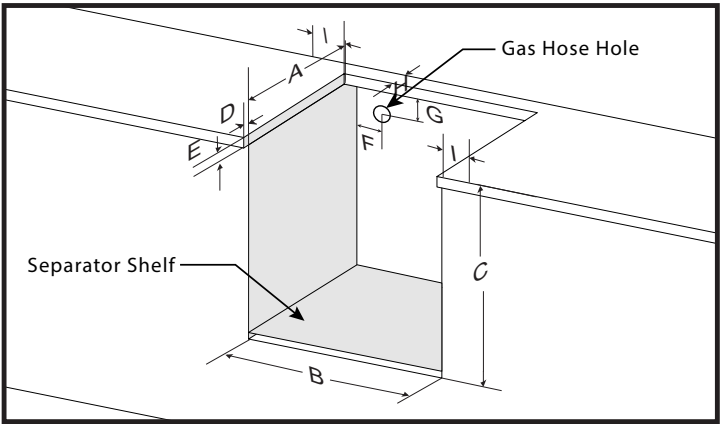
The minimum vertical distance to combustible material above the range cooking top is 30" (762mm), provided the overhead construction does not extend 15" (381 mm) from the rear wall. The recommended distance between the floor and the bottom of the cutout opening is 4" (102mm).

NOTE: Follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface, if they are installed above this cooktop.

Cabinet and counter cutout dimensions:

Item	Model	
	17" RV Range	21" RV Range
A	17 ¾" (451mm)	17 ¾" (451mm)
B	20 ⅛" (511mm)	20 ⅛" (511mm)
C	16 ⅛" (410mm)	20 ⅛" (510mm)
D	1 ⅝" (23mm) max.	1 ⅝" (23mm) max.
E	1 ½" (38mm) max.	1 ½" (38mm) max.
F	2 ⅛" (54mm) min.**	2 ⅛" (54mm) min.**
G	2" (51mm)	2" (51mm)
H	2 ⅛" (54mm) min.**	2 ⅛" (54mm) min.**
I	2 ⅛" (54mm) min.**	2 ⅛" (54mm) min.**

**Minimum dimensions to combustible surroundings. Depending on countertop materials used, actual required dimensions might need to be larger.



Oven Installation

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

1. Take your range oven out of the carton and place on a flat surface. Remove the packing materials.
2. Hold the baffle and pull upward to release the top glass cover assembly from the oven. (Fig. 1)

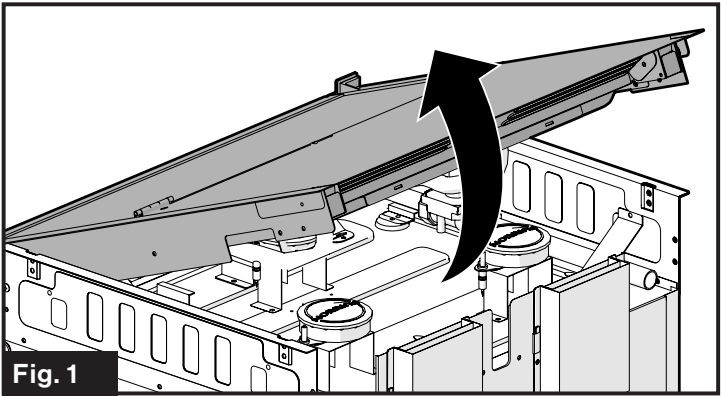
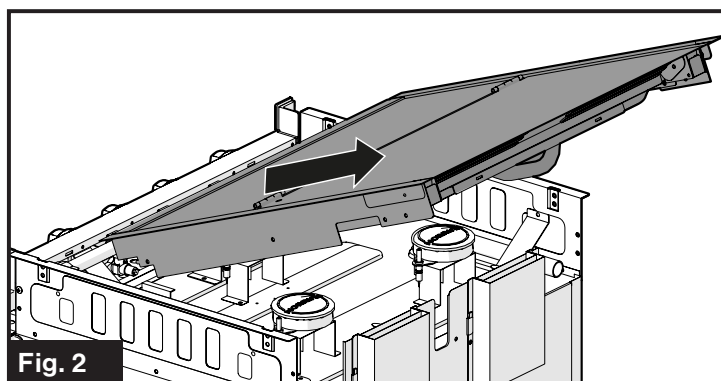
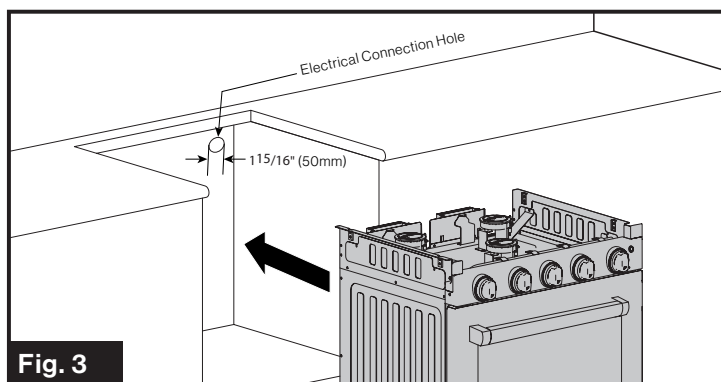


Fig. 1

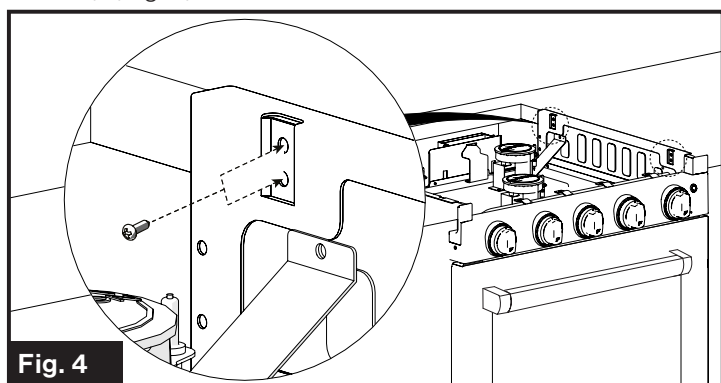
3. Push towards the rear of the oven and lift to remove to remove the top glass cover from the oven. (Fig. 2)



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



5. Fix the range oven in the cabinet opening on both left and right using four screws (Recommend #8-15 x $\frac{3}{4}$ " wood type, not provided) on both left and right (2 screws each side). (Fig. 4)



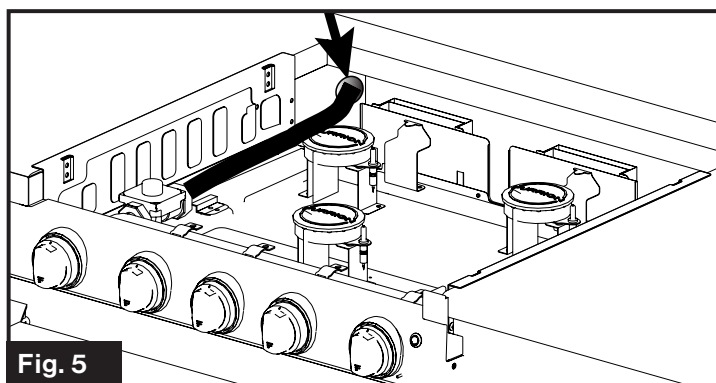
Gas Connection

⚠ WARNING

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

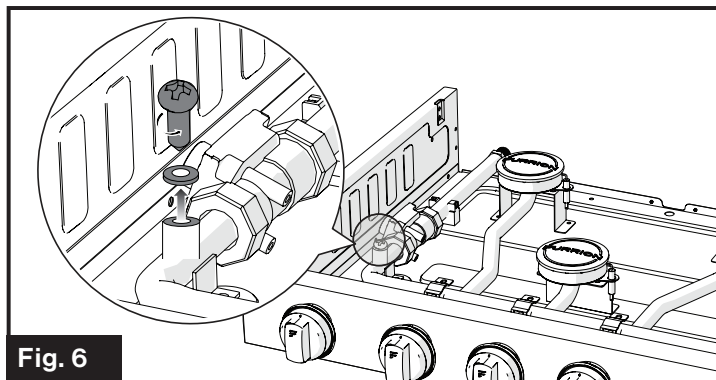
Connect a propane supply line with a $\frac{3}{8}$ " Flare Female connection to the cooktop. (Fig. 5) Tighten the gas line joint to the cooktop using 2 wrenches.

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

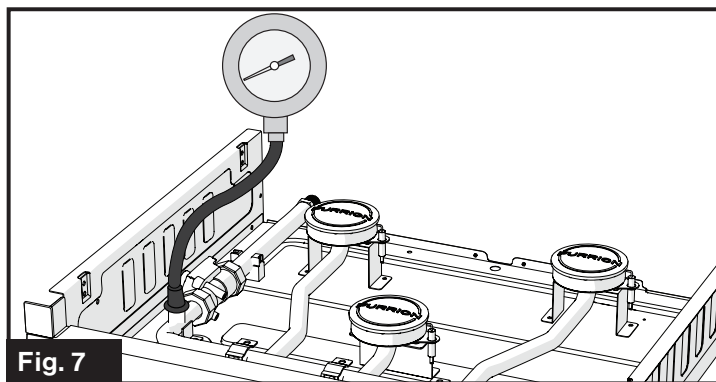


Pressure Check

1. Turn LP gas off to the appliance.
2. Remove the Screw with the sealing gasket from the pressure test port on the range. (Fig. 6)



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



6. Turn off the LP gas to the appliance.
7. Remove the rubber tube of the pressure check measuring device.
8. Replace the screw with the gasket from step 2. Before replacing the screw, inspect the rubber gasket seal for any signs of damage. Replace seal if damaged.
9. Tighten the screw to 1.3 Nm to 1.7 Nm.

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

Electrical Connection

⚠ CAUTION

PRODUCT DAMAGE HAZARD

- Connect to 12V DC service only.
- Connect only to protected circuit fused for not more than 15 Amps.

Connect a positive 12V power supply wire to the range oven red 12V wire and a negative 12V power supply wire to the range oven black 12V wire. (Fig. 8) Red is "+" and Black is "-".

NOTE: Ensure to connect the wires with the correct polarity. A grounding hole is provided if needed.

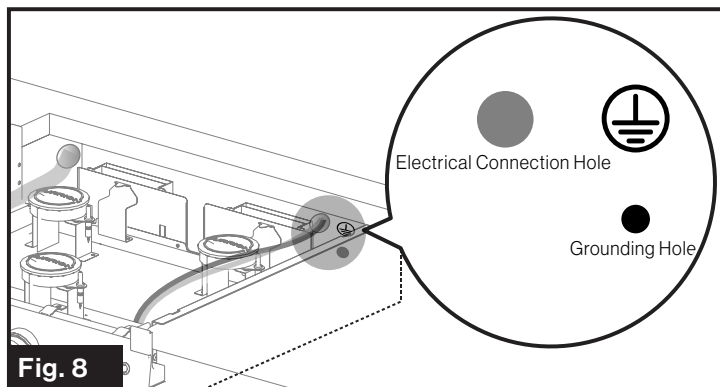
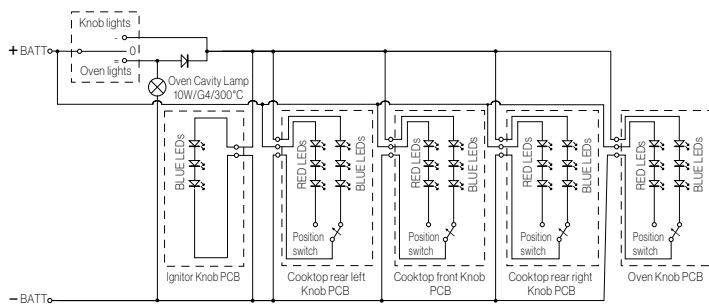


Fig. 8

Wiring Diagram



Glass Cover Replacement

1. Align the top glass cover assembly tabs x 2 with the slots on the back side of the console and place it into the top of the range cooktop. (Fig. 9)

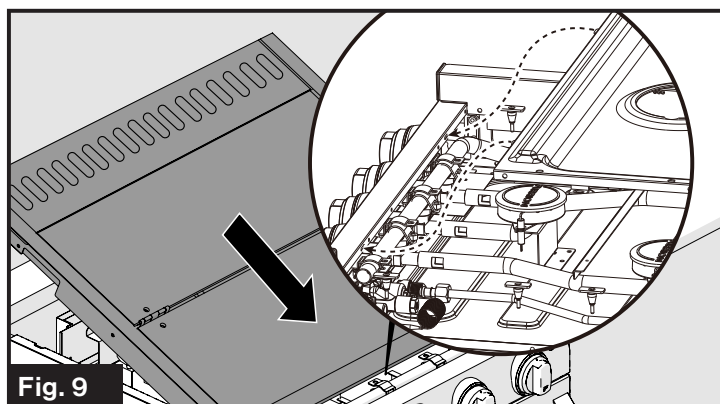


Fig. 9

2. Press the backside of the top glass cover and you will hear a click noise. The top glass cover is now locked into place. (Fig. 10 and Fig. 11)

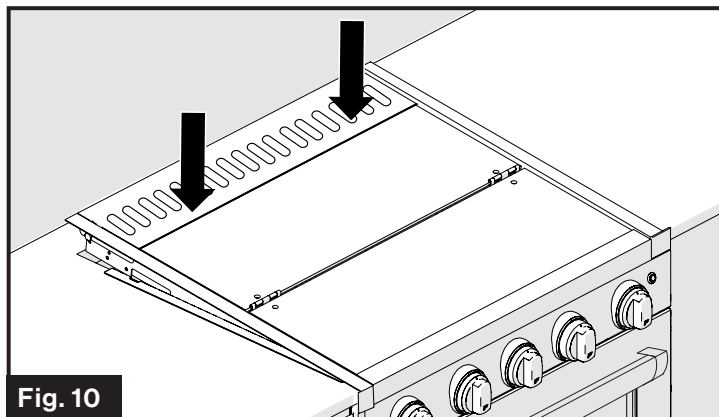


Fig. 10

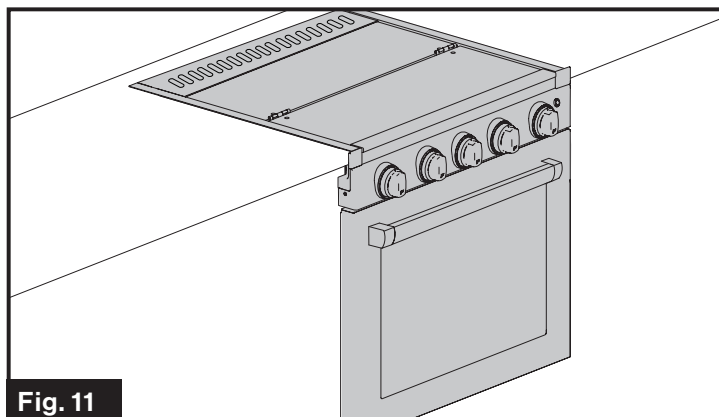


Fig. 11

Leak Check

Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.

⚠ WARNING

FIRE OR EXPLOSION

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

⚠ WARNING

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

1. Make sure all control knobs are in the **OFF** position.
2. Apply a gas leak detection liquid to the connections. Any gas leaks will be indicated by bubbles.
3. If a gas leak is detected, tighten the loose joint, or replace the faulty part with a replacement part recommended by Furrion authorized retailer.

Operation

⚠ WARNING

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

⚠ DANGER

- The top glass cover must be kept open when lighting and using the cooktop.
- Do not attempt to light more than one burner at a time.

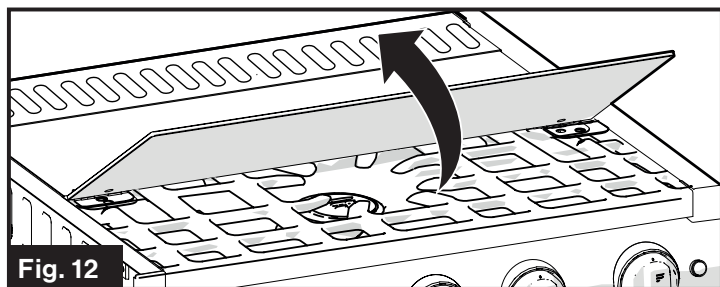
Lighting the Cooktop

NOTE: This range is equipped with a flame fault detector on each cooktop burner. If the flame is blown out, it would shut off the gas from flowing.

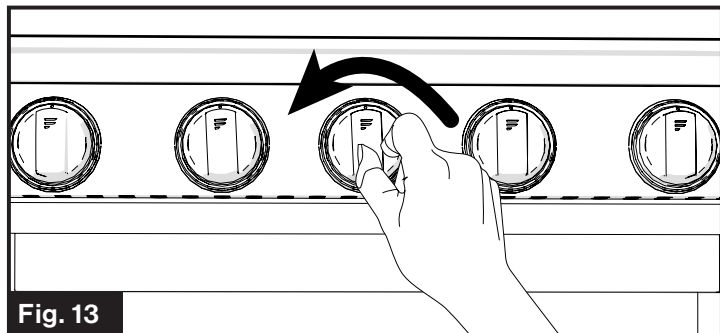
Before lighting, ensure all the control knobs are in the OFF position. Ensure the main gas tank valve is opened.

Standard Ignition

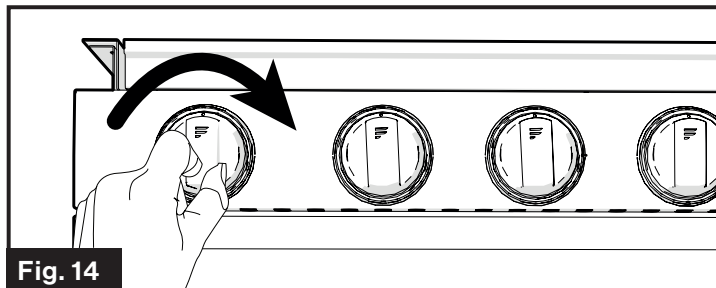
1. Lift at the front to open the cooktop glass cover and fold back until the glass is not covering any of the cooking surface. The top glass cover must be kept open when lighting and using the cooktop. (Fig. 12)



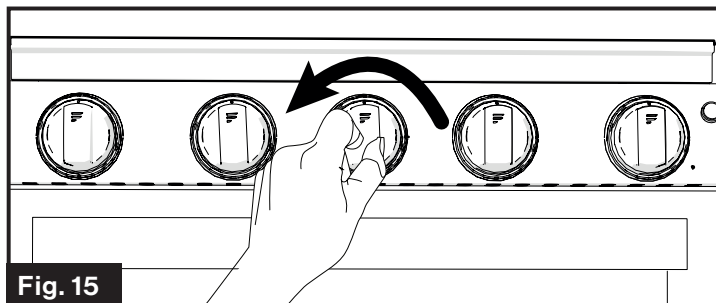
2. Push and turn the appropriate burner control knob counterclockwise to the  position. (Fig. 13)



3. Turn the ignition knob clockwise repeatedly until the burner is lit. (Fig. 14)



4. Once the cooktop burner is lit, keep the burner control knob pushed in for 5 to 10 seconds.
5. Rotate the burner control knob to adjust the flame to desired level. (Fig. 15)



6. Repeat steps 2 through 5 to light the other burner(s) as required.

If the burner does not ignite

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

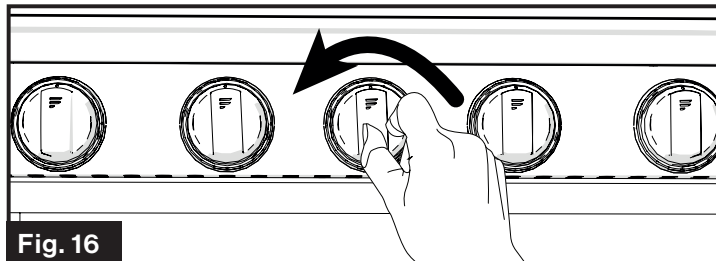
Manual Ignition

⚠ WARNING

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

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

1. Turn the appropriate burner control knob counterclockwise to the  position. (Fig. 16)



2. Immediately strike and place a burning long wooden match or a gas lighter near the burner to light. (Fig. 17)

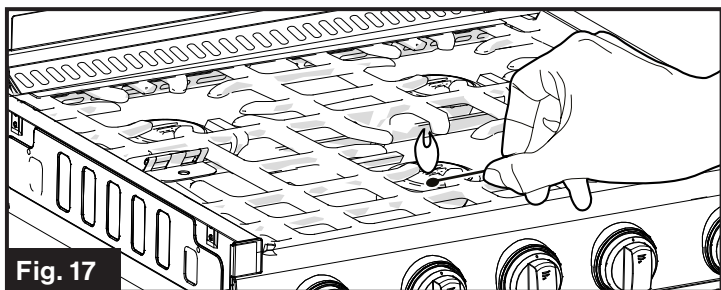


Fig. 17

3. Repeat steps 1 to 2 to light the other burner(s) as required

Turning Off Cooktop

⚠ WARNING

Always turn off the gas tank valve when refueling or traveling.

To turn the cooktop burners off, rotate the control knobs clockwise to the **OFF** position. Do not close the glass top until the cooktop has cooled.

Slow Cooking

The power of the back burners is lower than the center burner. Use the back burners for slow cooking purpose.

Lighting the Oven

NOTE: Before the oven burner will operate, the oven pilot must be lit.

Before lighting, check and make sure all the control knobs are in the **OFF** position. Make sure the main gas tank valve is opened.

1. Pull the oven handle to open the door. If you smell gas STOP! Refer to the installation section and follow the instructions as listed for the appliance. (Fig. 18)

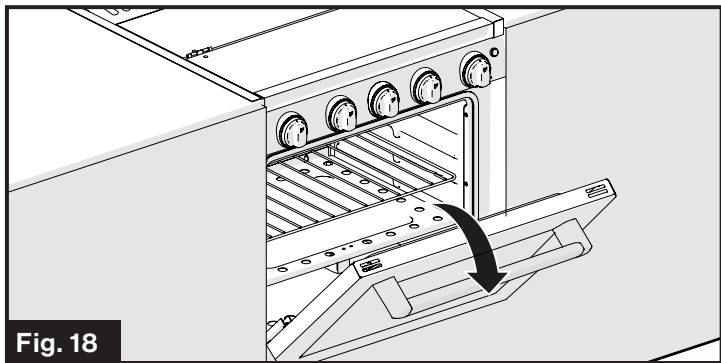


Fig. 18

2. Push and turn the oven control knob counterclockwise to the  position. (Fig. 19)

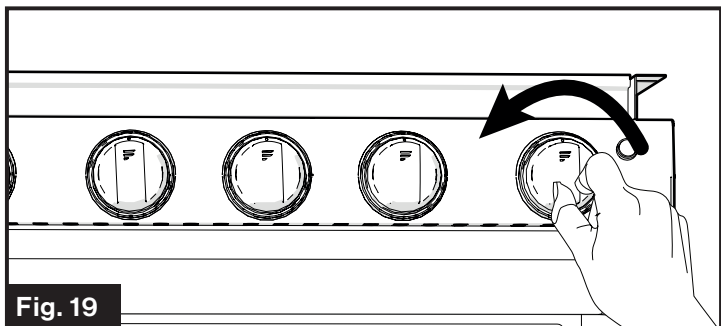


Fig. 19

3. Keep the oven control knob pushed in and rotate the ignition knob clockwise repeatedly until the oven burner pilot flame is lit. (Fig. 20)

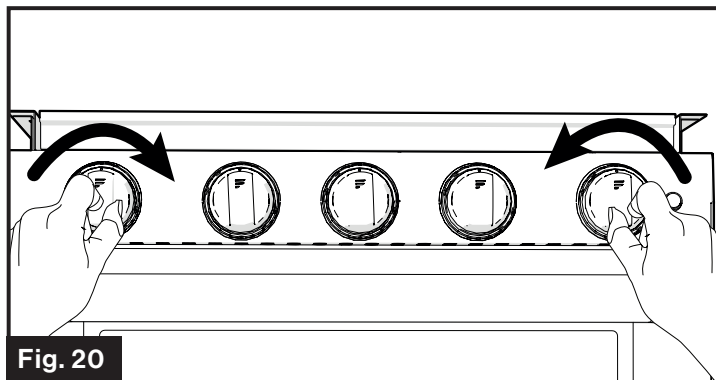


Fig. 20

4. Once the oven burner pilot flame is lit, keep the oven control knob pushed in for about 5 seconds until the pilot flame becomes steady.
5. Rotate the oven control knob to the desired oven temperature.

Turning Off the Oven

⚠ WARNING

Always turn off the gas tank valve when refueling or traveling.

To turn off the oven, rotate the oven control knob clockwise to the **OFF** position.

If the flame goes out during the lighting process during operation (for cooktop or oven).

⚠ WARNING

Risk of Fire!

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

Immediately turn the control knob to the **OFF** position. Wait at least 5 minutes before trying to re-light the oven burner.

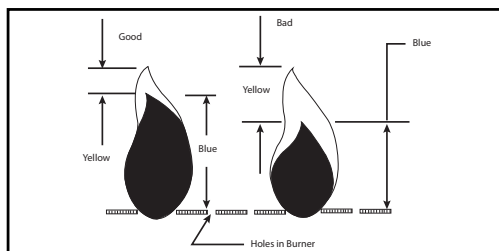
The Burner Flame

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

A good flame should be blue with a yellow tip.

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

If flames are excessively yellow and irregular, the oil residue may not be completely burned off, or the venturi tube may be clogged or may not be properly positioned over the orifices.



Cooking Advice

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

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Preheating

Based on the cooking temperature to be set, the preheating time may vary. The suggested minimum preheat time is 15 minutes.

Baking Cakes

When baking cakes, always place in the oven after it has been preheated (about 15 minutes). The temperature is normally

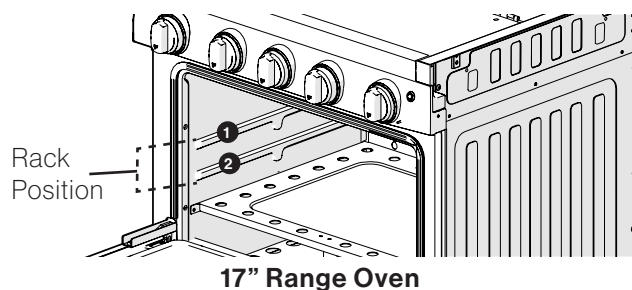
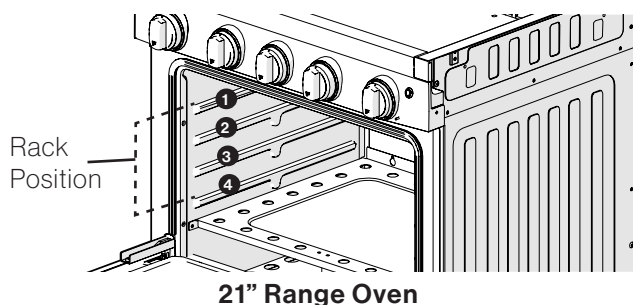
Cooking Fish and Meat

Use temperature setting.

- 335°F to 375°F for while meat, fish, fowl.
- 375°F to 425°F for red meat (decrease temperature after a while).

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grate and place the dripping pan beneath to catch the drippings.

Make sure the grate is inserted so that it is in the center of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights.



around 350°F. Do not open the door while the cake is baking in order to prevent it from dropping.

In general:

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

Cooking Pizza

For tasty crispy pizzas:

- Place the pizza pan on the rack supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust.
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking.

Cleaning and Maintenance

- Make sure all the control knobs are off and the appliance is cool before cleaning.
- Make sure all the appliance surfaces, burner grates and burners are cool before cleaning or disassembling.
- DO NOT use bleach or rust removers on the cooktop or burner grates.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation air.
- Clean oven with oven cleaner only. Follow directions on the container.
- Never use a wire brush or metallic item for cleaning burner ports or orifices. Brush may "shed" bristles that may lodge in the orifice or burner ports and cause a fire or explosion.
- Clean all surfaces as soon as possible after boilovers or spillovers.

- Use warm soapy water only to clean the burner grates, cooktops, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces and plastic items on your range or cooktop. Do not use grit or acid-type cleaners. Do not use cleaners with ammonia. Cleaners of these types are corrosive and could damage component parts in the range.
- DO NOT use steel wool, or abrasive cleaners, or acid type cleaners such as chlorine bleach on your cooktop or grate systems. They will damage your range or cooktop. Use only non-abrasive plastic scrubbing pads.
- DO NOT allow foods containing acids (such as lemons or tomato juice, or vinegar) to remain on porcelain or painted

surfaces. Acids may remove the glossy finish. Wipe up egg spills when cooktop is cool.

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

Storage

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

Troubleshooting

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

Problem	Possible Causes / Solution
Surface burners do not light	Surface Control Knob has not been completely turned to  position. Push in and turn the Surface Control knob to  position until burner ignites and then turn control to desired flame size.
	Ensure gas supply valve is open.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Low gas supply level in cylinder.
	Push burner control knob in for at least 5 seconds once burner flame is lit.
Surface burner flame burns half way around	Moisture is present on the burner, dry burner thoroughly.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly.
Surface burner flame is orange	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.
	In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.

Specification

Technical Specifications	
BTU/HR	Left and Right Burner: 6500 BTU/HR
	Front Burner: 8000 BTU/HR
	Oven: 7100 BTU/HR
Fuel / Power	Propane
Inlet Pressure	10" WC Min to 13.8" WC Max
Power Input	12V DC < 2 Amp (10.5V to 14.6 VDC)
Inner Volume of the Oven	17" Range Oven: 35L
	21" Range Oven: 51L

This appliance conforms with the directives: ANSI Z21.57a-(2012) Rec / CAN1-1.16-M79 (R2016)

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

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

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

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

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

Table des matières

Table des matières	15
Explication des symboles	16
Instructions de sécurité importantes	16
Avertissements de sécurité générale	16
Avertissements de sécurité pour la table de cuisson	17
Avertissements de sécurité pour le four	18
Aperçu du produit	18
Contrôle de la lumière	19
Installation	19
Contenu de la boîte	19
Outils nécessaires (non fournis)	19
Instructions pour la découpe des armoires	20
Installation du four	20
Raccordement au gaz	21
Connexion électrique	21
Schéma de câblage	22
Remplacement du couvercle en verre	22
Contrôle d'étanchéité	22
Fonctionnement	22
Allumage de la table de cuisson	22
Éteindre la table de cuisson	24
Cuisson lente	24
Allumage du four	24
Éteindre le four	24
La flamme du brûleur	25
Conseils de cuisson	25
Préchauffage	25
Cuisson des gâteaux	25
Cuisson des pizzas	25
Cuisson du poisson et de la viande	25
Nettoyage et entretien	26
Stockage	26
Dépannage	27
Spécifications	27

Explication des symboles

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

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

Instructions de sécurité importantes

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de l'appareil. Contactez toujours le fabricant en cas de problème ou de situation que vous ne comprenez pas.

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

Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes nationaux ou autres ou, en l'absence de tels codes, au National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

Avertissements de sécurité générale

AVERTISSEMENT

- Une installation, un réglage, un service ou une maintenance incorrects peuvent entraîner des blessures, des dommages matériels ou la mort. Se référer à ce manuel. Reportez-vous à ce manuel. Pour obtenir de l'aide ou des informations supplémentaires, consultez un installateur qualifié, une agence de service, le fabricant ou le fournisseur de gaz.
- Évitez d'utiliser votre appareil ou tout autre appareil si vous sentez une odeur de gaz. Ne supposez pas que l'odeur de gaz dans votre VR est normale. Chaque fois que vous détectez une odeur de gaz, il faut la considérer comme un danger de mort et y remédier immédiatement. Éteignez toute flamme nue, y compris les cigarettes, et évacuez toutes les personnes du véhicule. Coupez l'alimentation en gaz à la bouteille de GPL.
- Si l'utilisateur de cet appareil ne le maintient pas dans l'état dans lequel il a été expédié de l'usine ou si l'appareil n'est pas utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné ou si l'appareil n'est pas entretenu conformément aux instructions de ce manuel, il existe un risque d'incendie et/ou de production de monoxyde de carbone qui peut causer des blessures

corporelles, des dommages matériels ou la perte de vie.

AVERTISSEMENT

EXPLOSION OU INCENDIE

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

AVERTISSEMENT

EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE

- N'utilisez JAMAIS cet appareil comme chauffage d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- Une fenêtre ou un conduit d'aération doit être légèrement ouvert lorsque vous utilisez un appareil de cuisson. Les flammes de gaz consomment de l'oxygène qui doit être remplacé pour assurer une bonne combustion.
- NE PAS stocker ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Toute fumée peut créer un risque d'explosion et/ou d'incendie.
- NE PAS faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Toute réparation ou installation de cet appareil doit être effectuée par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz et conformément aux instructions de ce manuel. L'entretien de votre appareil par une personne ou une agence non agréée peut entraîner une défaillance de l'intégrité de l'appareil et des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.
- Demandez à votre revendeur de vous montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz principal et comment le fermer en cas d'urgence.
- N'utilisez votre appareil que pour l'usage auquel il est destiné.

- Les enfants doivent apprendre que l'appareil n'est pas un jouet. Ils ne doivent pas être autorisés à jouer avec les commandes ou toute autre partie de l'appareil. Ne laissez personne se tenir debout ou s'asseoir sur l'appareil. Cela pourrait non seulement endommager l'appareil, mais aussi entraîner des blessures.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus ou à proximité de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pour atteindre des objets pourraient se blesser gravement.
- Tous les boutons de commande doivent être éteints lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Un risque d'incendie et/ou de brûlure peut se produire si un brûleur est laissé accidentellement allumé.
- Si un brûleur s'éteint (après l'allumage initial ou en raison d'une extinction accidentelle), éteignez tous les boutons de commande et attendez cinq (5) minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le brûleur.
- Ne portez pas de vêtements amples ou à manches longues lorsque vous utilisez l'appareil. S'ils entrent en contact avec la flamme nue du brûleur, ils peuvent s'enflammer et provoquer de graves brûlures.
- N'utilisez que des maniques sèches pour retirer les ustensiles chauds. L'utilisation de maniques humides sur des surfaces chaudes peut entraîner des brûlures aux mains. N'utilisez pas de serviette ou de tissu volumineux comme manique. Le tissu pourrait entrer en contact avec une flamme nue et prendre feu.
- Ne chauffez jamais un récipient non ouvert. L'accumulation de pression à l'intérieur du récipient peut le faire exploser.
- N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne ramassez jamais une casserole en feu. Étouffez une casserole enflammée avec un couvercle ou une casserole plate. La graisse enflammée à l'extérieur de la casserole peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre polyvalent.
- Cet appareil est destiné à être encastré dans une structure de meuble uniquement et n'est pas destiné à être fixé à la structure du bâtiment.
- L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

Avertissements de sécurité pour la table de cuisson

- Ne placez pas de casseroles sur la surface vitrée. Relevez le couvercle en position d'ouverture complète avant de faire fonctionner les brûleurs. Laissez la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle en verre.
- Si la table de cuisson se trouve près d'une fenêtre, il faut prendre les précautions nécessaires pour éviter que les rideaux ne soufflent sur les brûleurs, créant ainsi un risque d'incendie.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où la table de cuisson est utilisée. Les brûleurs supérieurs, les grilles des brûleurs et les autres zones proches des brûleurs deviennent suffisamment chauds pour provoquer de graves brûlures.
- Maintenez la table de cuisson propre. L'accumulation de graisse et l'ébullition et/ou le déversement d'aliments peuvent créer un risque d'incendie.
- Tournez les poignées des casseroles vers l'intérieur ou vers l'arrière de la table de cuisson, hors de la portée des personnes passant devant la table de cuisson et/ou hors de la portée des enfants. Ne tournez pas les poignées pour qu'elles se trouvent au-dessus des brûleurs.

- Ne laissez jamais le(s) brûleur(s) supérieur(s) sans surveillance.
 - Pour des raisons telles que les courants d'air descendants qui pourraient être créés par l'ouverture et la fermeture des portes de l'armoire ou des portes à l'intérieur du véhicule récréatif ou par des pressions d'air positives ou négatives affectant les brûleurs en raison d'une installation inadéquate. (Voir la section Installation) Le brûleur pourrait s'éteindre et le gaz pourrait s'échapper dans le véhicule récréatif. Rappelez-vous que le débit de gaz vers chaque brûleur est contrôlé manuellement, vous devez activer et désactiver le débit de gaz.
 - Un débordement pourrait se produire et le déversement pourrait s'enflammer.
- Taille de la flamme
 - Ne prolongez jamais la flamme au-delà du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute ne fait que gaspiller de la chaleur et de l'énergie.
 - La taille correcte de la flamme est déterminée par la taille et le matériau de l'ustensile, par ce que vous cuisinez et par la présence ou non de liquide.



- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, les brûleurs supérieurs ou la grille supérieure, n'utilisez jamais un brûleur supérieur sans casserole en place. Les brûleurs supérieurs, en particulier le brûleur à haute intensité, ne doivent pas être utilisés à haute intensité pendant une période prolongée. Le réglage élevé doit être utilisé uniquement pour démarrer la cuisson des aliments ou pour porter les liquides à ébullition, puis réduire la flamme à un réglage plus bas pour poursuivre la cuisson. Utilisez le réglage de la flamme basse pour garder les aliments au chaud. Rappelez-vous qu'une cuisinière à gaz chauffe plus rapidement qu'une cuisinière électrique. Par conséquent, essayez différents réglages jusqu'à ce que vous vous sentiez à l'aise pour cuisiner au gaz.
- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisson qui dépassent d'un pouce la grille (taille maximale d'une casserole de 10 pouces de diamètre). Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur la grille de manière à ce qu'il repose sur deux brûleurs supérieurs en fonctionnement. Cela provoquerait une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager la grille, le ou les brûleurs supérieurs et la table de cuisson.
- Vérifiez que l'alimentation en gaz est suffisante avant d'essayer d'allumer un brûleur supérieur. La présence d'air dans la conduite d'alimentation en gaz retarde considérablement l'allumage du brûleur, et un brûleur peut s'allumer de manière inattendue lorsque l'air dans la conduite est éliminé et remplacé par du gaz de pétrole liquéfié, cet allumage inattendu peut vous brûler. De l'air peut être introduit dans la conduite d'alimentation lorsque la bouteille de gaz du véhicule est remplacée, lors de l'entretien d'autres appareils à gaz, etc.
- NE TOUCHEZ PAS aux brûleurs supérieurs, aux grilles des brûleurs ou aux autres zones situées près des brûleurs pendant et après l'utilisation. Ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs ou les zones proches des brûleurs avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Assurez-vous que les ustensiles que vous utilisez sont suffisamment grands pour contenir les aliments et éviter les débordements et les éclaboussures. Les éclaboussures ou les débordements importants laissés sur la table de cuisson peuvent s'enflammer et vous brûler.
- Assurez-vous que les ustensiles de cuisson en verre peuvent être utilisés en toute sécurité sur la table de cuisson. Seuls certains types d'ustensiles en verre peuvent être utilisés sur les brûleurs de surface ou supérieurs sans se briser en raison des changements soudains de température.
- La graisse est inflammable. Ne laissez jamais la graisse s'accumuler autour des brûleurs supérieurs ou sur la surface de la table de cuisson. Essuyez immédiatement les débordements.
- Faites attention lorsque vous allumez un brûleur supérieur à la main. Si le brûleur s'allume inopinément ou si votre main est proche du brûleur, vous risquez de vous brûler.

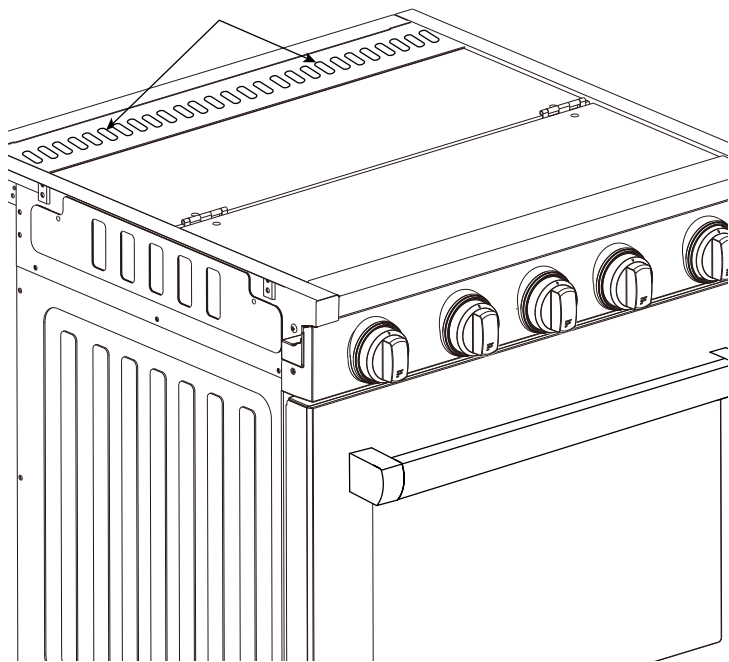
- NE FAITES PAS tomber les casseroles sur la surface en porcelaine. Cela pourrait provoquer des fissures ou des éclats sur la surface en porcelaine.
- NE laissez PAS un ustensile vide, ou un ustensile qui a bouilli à sec, sur un brûleur supérieur chaud. L'ustensile pourrait surchauffer et endommager l'ustensile ou l'appareil de cuisson.

Avertissements de sécurité pour le four

- NE TOUCHEZ PAS les surfaces intérieures du four ou de la porte du four, ni la grille métallique à l'intérieur, ni les ustensiles à l'intérieur du four pendant et après l'utilisation jusqu'à ce que ces zones aient eu le temps de refroidir. Vous pourriez vous brûler ou vous blesser. NE TOUCHEZ PAS la surface extérieure de la porte du four ni l'évent du four lorsque le four est en cours d'utilisation. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de refroidir.
- NE PAS couvrir les orifices de ventilation de la grille de diffusion de la flamme (étagère au-dessus du brûleur du four). La circulation de l'air à l'intérieur du four sera interrompue et les temps de cuisson seront différents de la normale, les aliments risquent d'être brûlés ou insuffisamment cuits.
- N'utilisez PAS le four comme lieu de stockage.
- Si la veilleuse du four s'éteint après l'allumage initial ou en raison d'une explosion accidentelle, éteignez le bouton du four et attendez cinq (5) minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le four.
- Placez toujours les grilles du four à l'endroit souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant du four.
- Faites attention en ouvrant la porte du four, laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments.

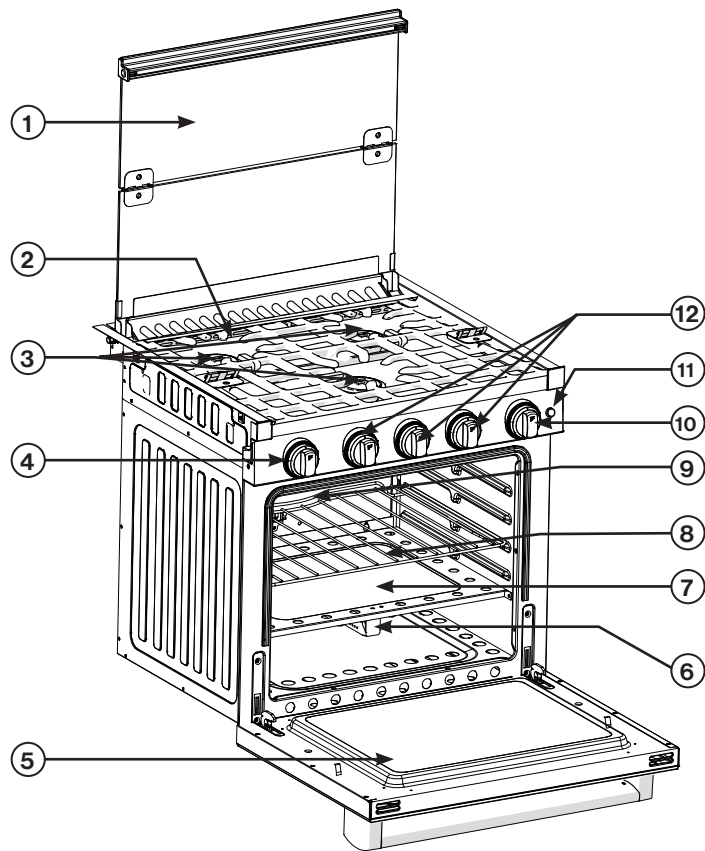
- Ne recouvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages de la sole du four ou une grille entière avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et présenter un risque d'incendie.

Évent du four



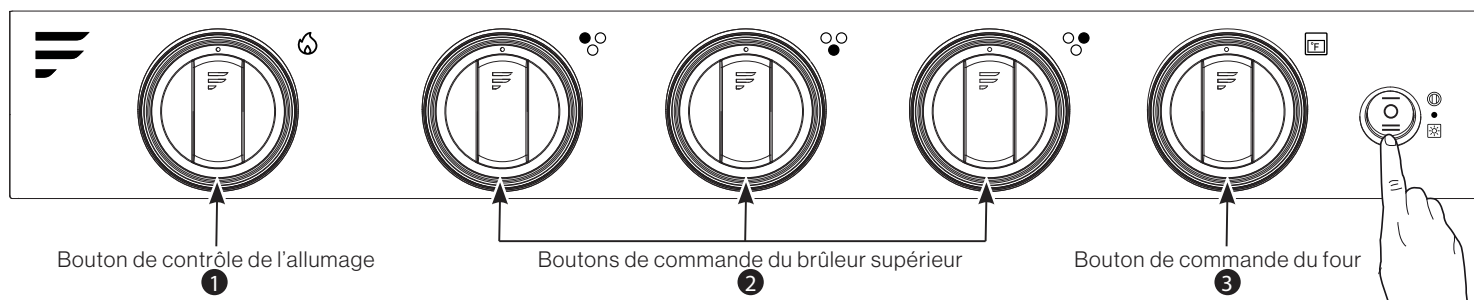
Français

Aperçu du produit



Article	Description
①	Couvercle en verre
②	Grille
③	Brûleur de la table de cuisson
④	Bouton d'allumage
⑤	Porte du four
⑥	Brûleur du four
⑦	Grille de diffusion de la flamme
⑧	Grille de cuisson
⑨	Lampe de four
⑩	Bouton de contrôle du four
⑪	Interrupteur d'éclairage
⑫	Boutons de commande du brûleur supérieur

Contrôle de la lumière



Position	Signification
— (⊙)	Tous les boutons de commande sont éclairés en bleu : – La lumière BLEUE est une lumière de décoration lorsque tous les boutons de commande sont en position OFF .
•	– Tous les voyants des boutons de commande et l'éclairage du four sont éteints.
= (☒)	Tous les voyants des boutons de commande et l'éclairage du four sont allumés : – La lampe du four et les lumières bleues des boutons décoratifs sont allumées.

REMARQUE : Lorsqu'une commande du brûleur supérieur ② ou un bouton du four ③ est allumé, les voyants des boutons deviennent ROUGES.

Installation

⚠ AVERTISSEMENT

INCENDIE, EXPLOSION, BRÛLURES EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, se référer à la dernière édition de :

Aux États-Unis :

- a. Norme pour les véhicules récréatifs NFPA 1192
- b. Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA 54

Au Canada, l'installation doit être conforme à :

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

Contenu de la boîte

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

- Four de la cuisinière x 1
- Grille de la table de cuisson x 1
- Grille de cuisson x 1
- Manuel de l'utilisateur x 1
- Manuel de garantie x 1

Outils nécessaires (non fournis)

Pièce	Description
	Lunettes de sécurité
	Gants
	Clé à molette (Qté 2)
	Ruban à mesurer
	Crayon
	Tournevis Phillips
	Couteau à découper
	Niveau
	Vis à bois #8-15 x 3/4 po (Qté 4)

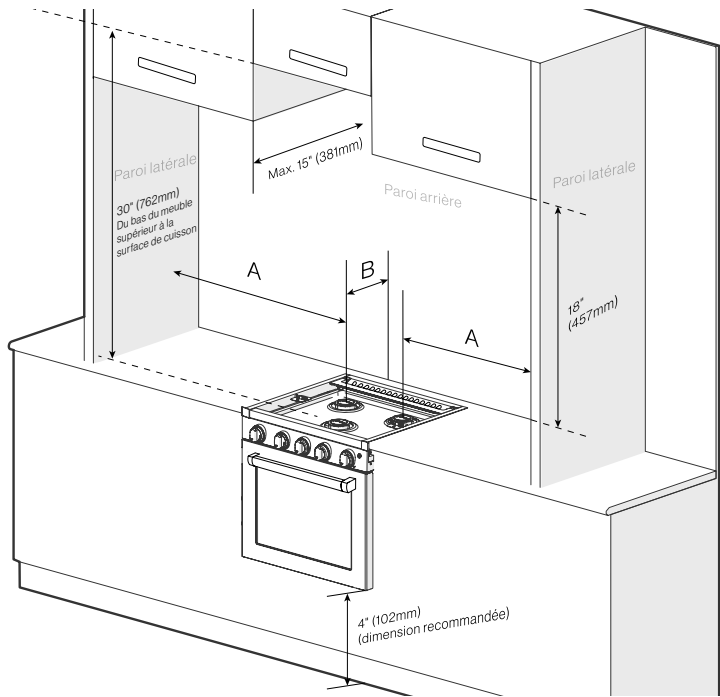
Instructions pour la découpe des armoires

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

Pour le bon fonctionnement de ces unités, l'armoire doit être de niveau et comporter une étagère de séparation/support sous la cuisinière.

La ou les distances horizontales minimales entre les côtés et l'arrière de l'appareil et les parois combustibles verticales adjacentes s'étendant au-dessus du panneau supérieur :

Article	Dimension à partir du brûleur centre de l'appareil
A	7¼ po min. (184 mm min.)
B	8 po min. (203 mm min.)



⚠ AVERTISSEMENT

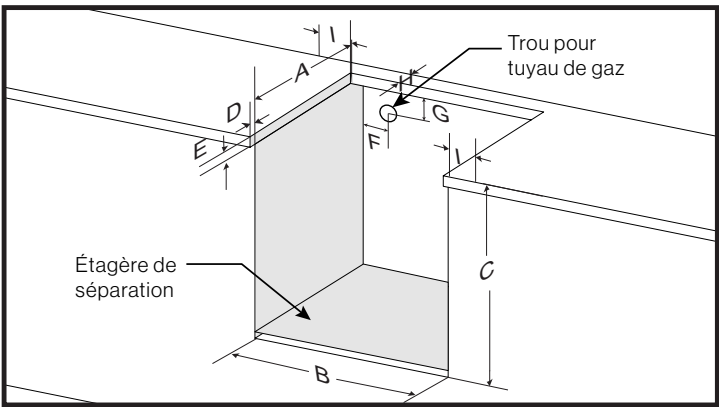
La distance verticale minimale par rapport aux matériaux combustibles au-dessus de la plaque de cuisson de la cuisinière est de 762 mm (30 po), à condition que la construction supérieure ne dépasse pas de 381 mm (15 po) le mur arrière. La distance recommandée entre le plancher et le bas de l'ouverture de la découpe est de 4 po (102 mm).

REMARQUE : suivez les instructions d'installation de la hotte de cuisine ou de la hotte de micro-ondes combinée pour connaître les dégagements dimensionnels au-dessus de la surface de la table de cuisson, si elles sont installées au-dessus de cette table de cuisson.

Dimensions des découpes des armoires et des comptoirs :

Article	Modèle	
	Hotte de cuisine VR 17 poa	Hotte de cuisie VR 21 po
A	17¾ po (451 mm)	17¾ po (451 mm)
B	20⅝ po (511 mm)	20⅝ po (511 mm)
C	16⅞ po (410 mm)	20⅞ po (510 mm)
D	1⅝ po (23 mm) max.	1⅝ po (23 mm) max.
E	1½ po (38 mm) max.	1½ po (38 mm) max.
F	4⅝ po (110 mm)	4⅝ po (110 mm)
G	3⅞ po (90 mm)	3⅞ po (90 mm)
H	2⅞ po (54 mm) min.**	2⅞ po (54 mm) min.**
I	2⅞ po (54 mm) min.**	2⅞ po (54 mm) min.**

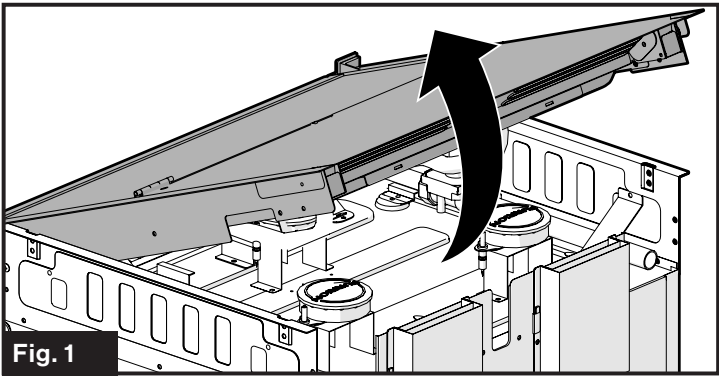
**Dimensions minimales par rapport à un environnement combustible. Selon les matériaux utilisés pour le plan de travail, les dimensions réelles requises pourraient devoir être supérieures.



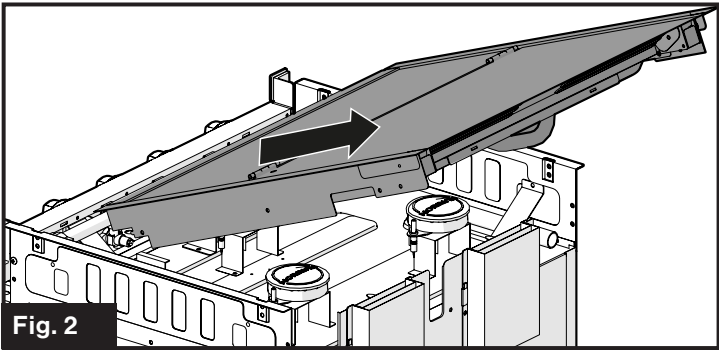
Installation du four

Lorsque l'armoire a été préparée selon les dimensions indiquées et que la conduite de gaz est en place.

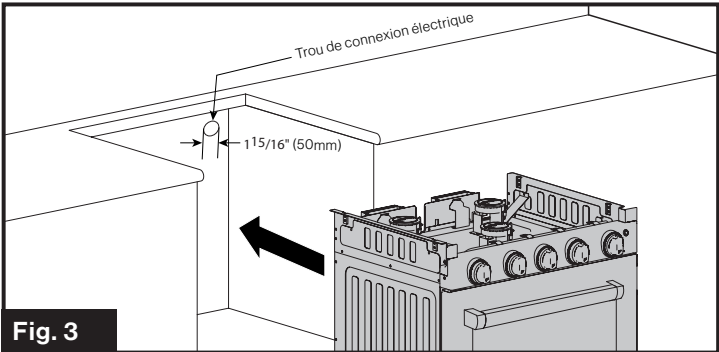
- Sortez votre four de la boîte et placez-le sur une surface plane. Retirez les matériaux d'emballage.
- Tenez le déflecteur et tirez vers le haut pour libérer l'ensemble du couvercle en verre supérieur du four. (Fig. 1)



- Poussez vers l'arrière du four et soulevez pour retirer le couvercle en verre supérieur du four. (Fig. 2)



- Faites glisser le four de la cuisinière dans l'ouverture de l'armoire. Vérifiez que le four est de niveau d'un côté à l'autre et de l'avant à l'arrière. (Fig. 3)



- Fixez le four de la cuisinière dans l'ouverture de l'armoire à gauche et à droite à l'aide de quatre vis (Recommandation #8-15 x ¾ po type bois, non fournies) à gauche et à droite (2 vis de chaque côté). (Fig. 4)

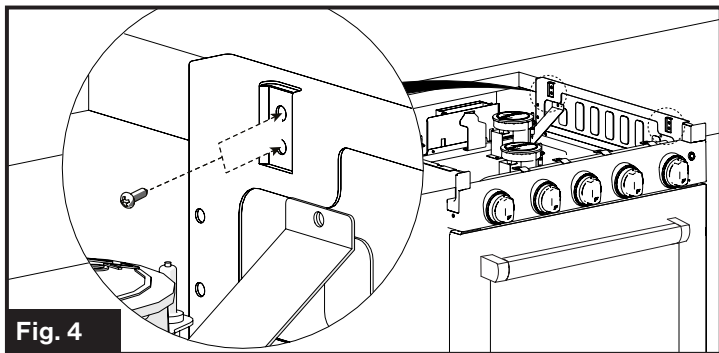


Fig. 4

Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Le tuyau d'alimentation en gaz doit être installé de manière à éviter que des objets pointus n'entrent en contact avec les conduites de gaz ou ne les coupent.

Raccordez une conduite d'alimentation en propane avec un raccord femelle évasé de 3/8 po à la table de cuisson (Fig. 5). Serrez le joint de la conduite de gaz à la table de cuisson à l'aide de 2 clés.

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

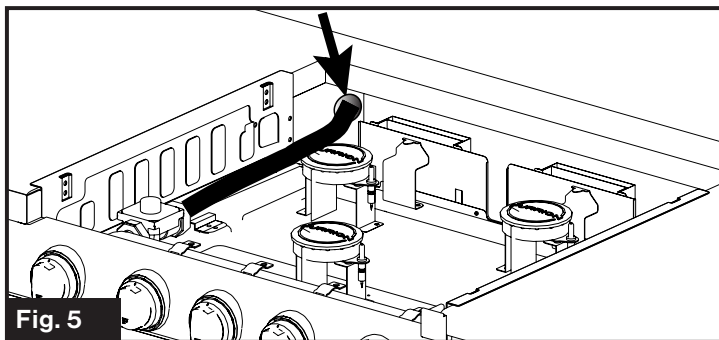


Fig. 5

Vérification de la pression

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Retirez la vis avec le joint d'étanchéité de l'orifice de test de pression sur la cuisinière. (Fig. 6)

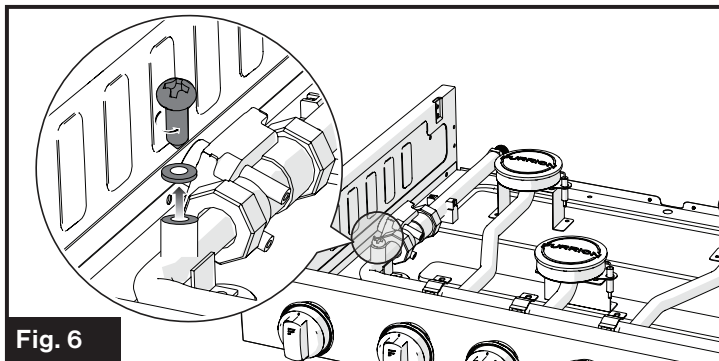


Fig. 6

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

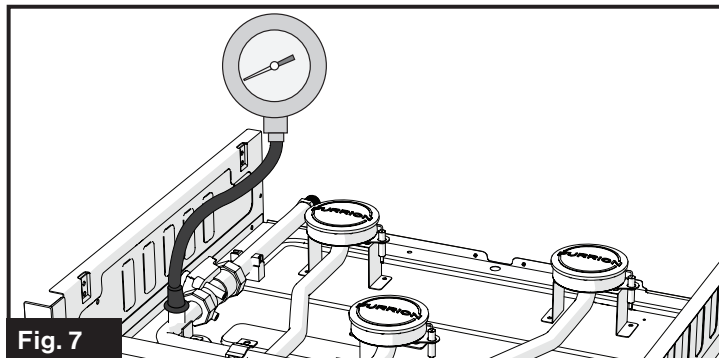


Fig. 7

- Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Retirez le tube en caoutchouc de l'appareil de mesure de contrôle de la pression.
- Remplacez la vis par le joint d'étanchéité de l'étape 2. Avant de remplacer la vis, inspectez le joint d'étanchéité en caoutchouc pour détecter tout signe de dommage. Remplacez le joint s'il est endommagé.
- Serrez la vis à 1,3 Nm à 1,7 Nm.

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

Connexion électrique

⚠ ATTENTION

RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DU PRODUIT

- Connectez uniquement à un service 12V CC.
- Connectez uniquement à un circuit protégé avec un fusible de 15 ampères maximum.

Connectez un fil d'alimentation positif de 12V au fil rouge du voyant 12V du four de la cuisinière et un fil d'alimentation négatif de 12V au fil noir du voyant 12V du four de la cuisinière. (Fig. 8) Le rouge est le « + » et le noir le « - ».

REMARQUE : Veillez à connecter les fils en respectant la polarité. Un trou de mise à la terre est fourni si nécessaire.

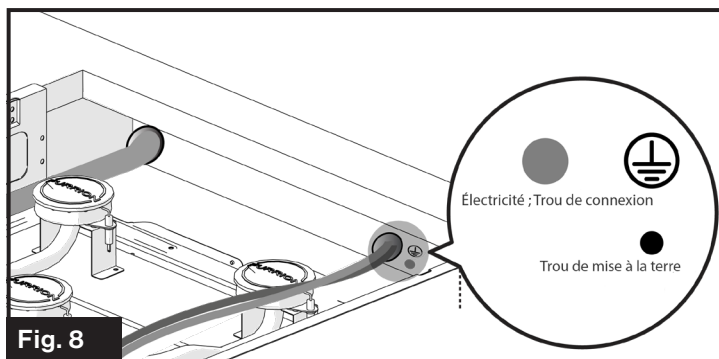
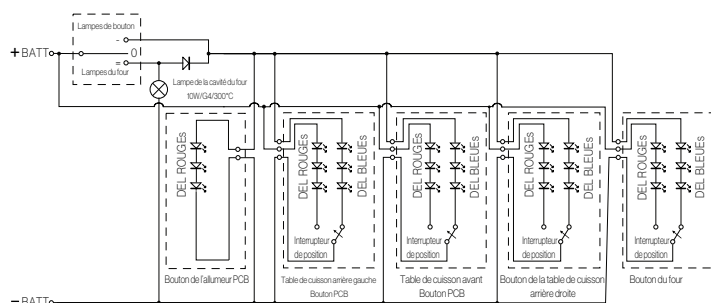


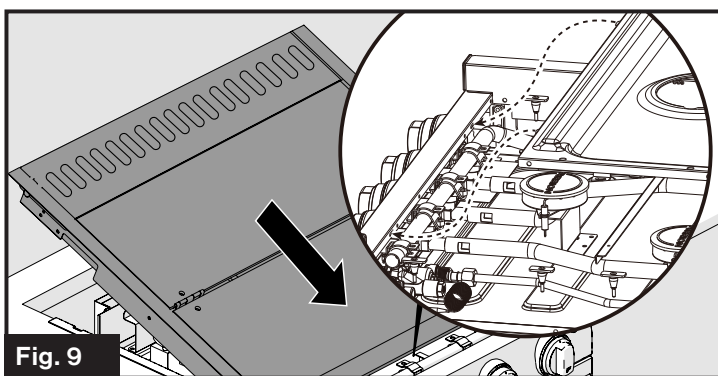
Fig. 8

Schéma de câblage

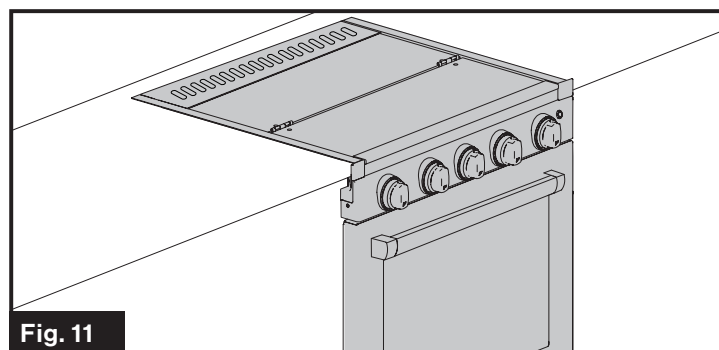
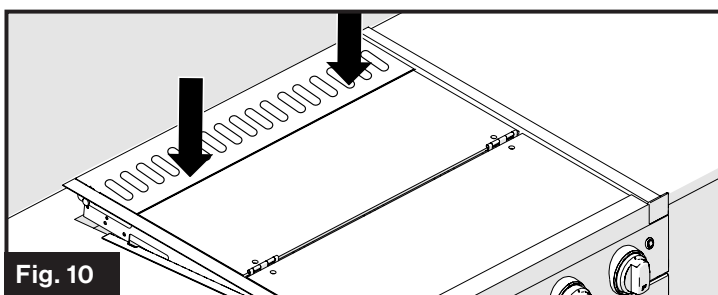


Remplacement du couvercle en verre

1. Alignez les languettes d'assemblage du couvercle en verre supérieur x 2 avec les fentes situées à l'arrière de la console et placez-le dans le haut de la table de cuisson de la cuisinière. (Fig. 9)



2. Appuyez sur l'arrière du couvercle de la vitre supérieure et vous entendrez un clic. Le couvercle de la vitre supérieure est maintenant verrouillé en place. (Fig. 10 et Fig. 11)



Contrôle d'étanchéité

Le contrôle d'étanchéité de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT

INCENDIE OU EXPLOSION

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position **OFF**.
2. Appliquez un liquide de détection des fuites de gaz sur les raccords. Toute fuite de gaz sera indiquée par des bulles.
3. Si une fuite de gaz est détectée, resserrez le joint desserré, ou remplacez la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le détaillant agréé Furrion.

Fonctionnement

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ DANGER

- Le couvercle en verre supérieur doit rester ouvert lorsque vous allumez et utilisez la table de cuisson.
- N'essayez pas d'allumer plus d'un brûleur à la fois.

Allumage de la table de cuisson

REMARQUE : Cette cuisinière est équipée d'un détecteur de défaut de flamme sur chaque brûleur de la table de cuisson. Si la flamme est éteinte, le gaz ne pourra plus circuler.

Avant d'allumer, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position **OFF**. Assurez-vous que le robinet principal du réservoir d'essence est ouvert.

Allumage standard

1. Soulevez à l'avant pour ouvrir le couvercle en verre de la table de cuisson et repliez-le jusqu'à ce qu'il ne recouvre plus la surface de cuisson. Le couvercle en verre supérieur doit rester ouvert lorsque vous allumez et utilisez la table de cuisson. (Fig. 12)

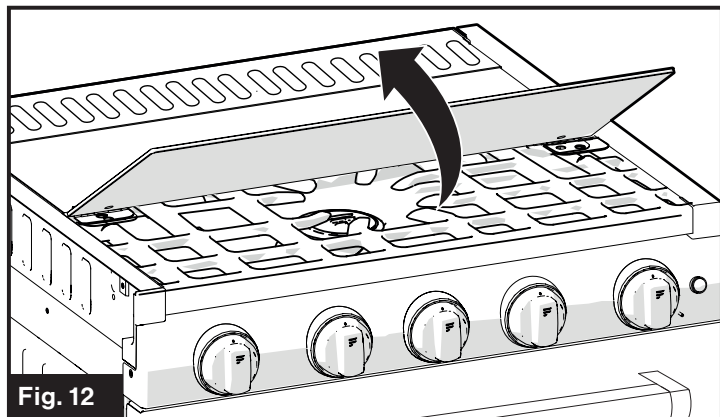


Fig. 12

2. Poussez et tournez le bouton de commande du brûleur approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position. (Fig. 13)

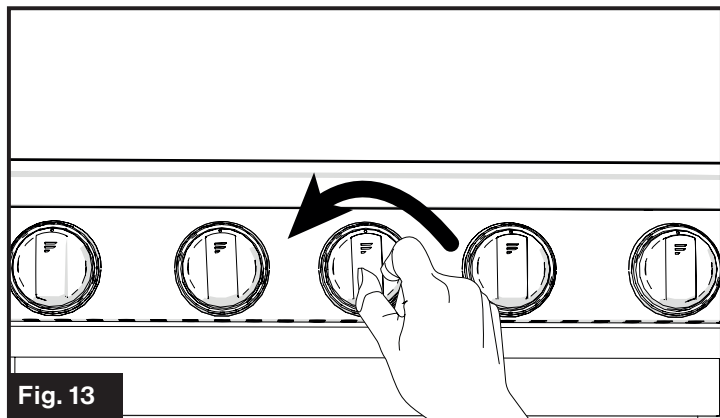


Fig. 13

3. Tournez le bouton d'allumage dans le sens des aiguilles d'une montre à plusieurs reprises jusqu'à ce que le brûleur soit allumé. (Fig. 14)

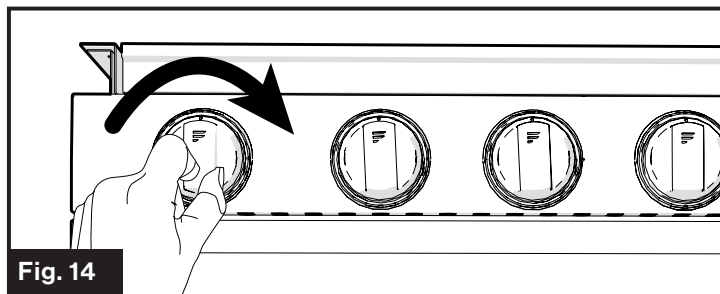


Fig. 14

4. Une fois le brûleur de la table de cuisson allumé, maintenez le bouton de commande du brûleur enfoncé pendant 5 à 10 secondes.

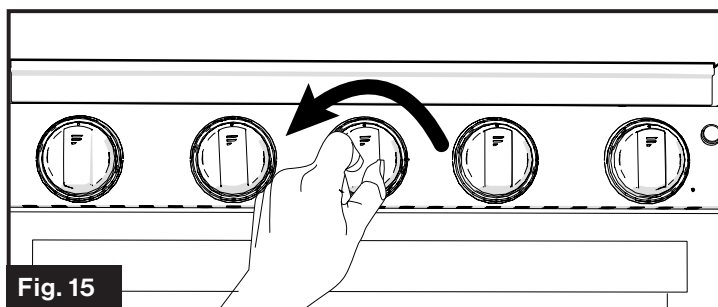


Fig. 15

5. Tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la flamme au niveau souhaité. (Fig.15).
6. Répétez les étapes 2 à travers 5 pour allumer l'autre ou les autres brûleurs selon les besoins.

Si le brûleur ne s'allume pas

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

Allumage manuel

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

1. Tournez le bouton de commande du brûleur approprié dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position. (Fig. 16)

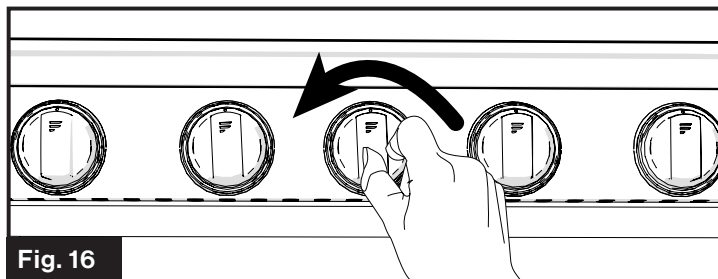


Fig. 16

2. Frappez et placez immédiatement une longue allumette en bois enflammée ou un briquet à gaz près du brûleur pour l'allumer. (Fig. 17)

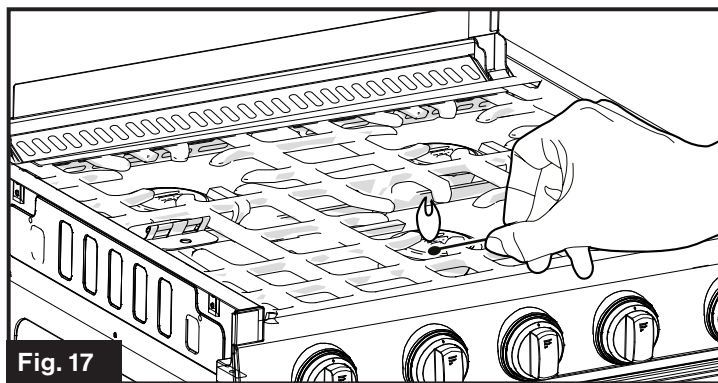


Fig. 17

3. Répétez les étapes 1 et 2 pour allumer l'autre ou les autres brûleurs selon les besoins.

Éteindre la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT

Fermez toujours le robinet du réservoir d'essence lorsque vous faites le plein ou que vous voyagez.

Pour éteindre les brûleurs de la table de cuisson, tournez les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF**. Ne fermez pas le plateau en verre avant que la table de cuisson ait refroidi.

Cuisson lente

La puissance des brûleurs latéraux étant inférieure à celle du brûleur central, nous vous recommandons d'utiliser les brûleurs latéraux pour la cuisson lente.

Allumage du four

REMARQUE : Avant que le brûleur du four ne fonctionne, la veilleuse du four doit être allumée.

Avant d'allumer, vérifiez et assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position **OFF**. Assurez-vous que la valve du réservoir de gaz principal est ouverte.

1. Tirez la poignée du four pour ouvrir la porte. Si vous sentez une odeur de gaz, **ARRÊTEZ!** Reportez-vous à la section relative à l'installation et suivez les instructions indiquées pour l'appareil. (Fig. 18)

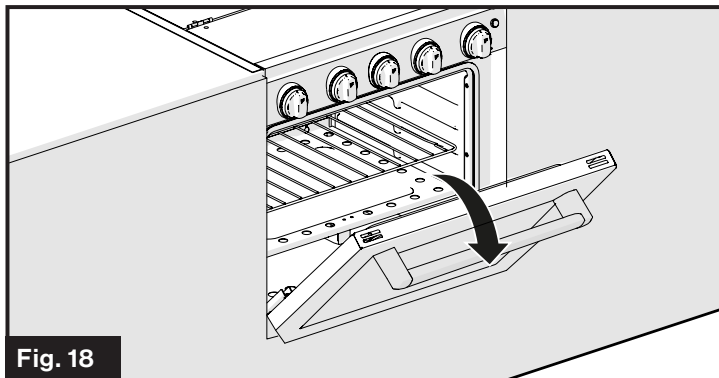


Fig. 18

2. Poussez et tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position . (Fig. 19)

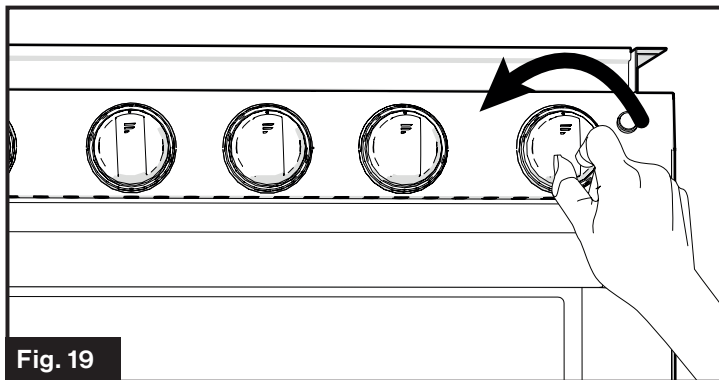


Fig. 19

3. Maintenez le bouton de commande du four enfoncé et tournez le bouton d'allumage dans le sens des aiguilles d'une montre à plusieurs reprises jusqu'à ce que la flamme pilote du brûleur du four soit allumée. (Fig. 20)

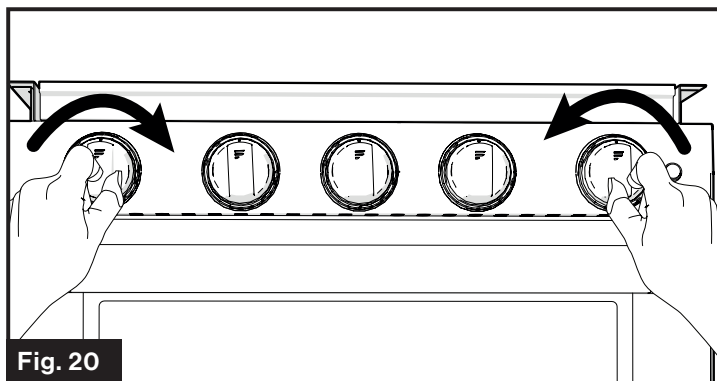


Fig. 20

4. Une fois la flamme pilote du brûleur du four allumée, maintenez le bouton de commande du four enfoncé pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que la flamme pilote devienne stable.
5. Tournez le bouton de commande du four jusqu'à la température souhaitée.

Éteindre le four

⚠ AVERTISSEMENT

Fermez toujours le robinet du réservoir d'essence lorsque vous faites le plein ou que vous voyagez.

Pour éteindre le four, tournez le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **OFF**. Si la flamme s'éteint pendant le processus d'allumage en cours de fonctionnement (pour la table de cuisson ou le four).

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie!

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

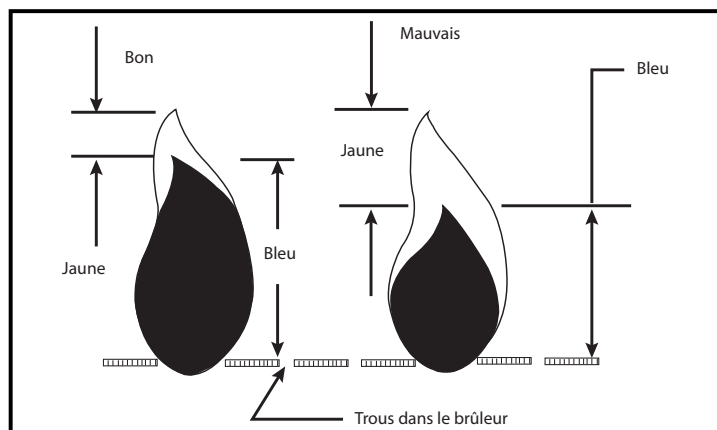
Tournez immédiatement le bouton de commande sur la position **OFF**. Attendez au moins 5 minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur du four.

La flamme du brûleur

Veillez à ce que vos bras et votre visage ne se trouvent pas directement au-dessus de la zone de cuisson. Les flammes doivent ressembler à la bonne flamme illustrée dans le diagramme ci-dessous.

Une bonne flamme doit être bleue avec une pointe jaune. Certaines pointes jaunes sur des flammes d'une longueur maximale de 1 po (25,4 mm) sont acceptables tant qu'aucun dépôt de carbone ou de suie n'apparaît.

Si les flammes sont excessivement jaunes et irrégulières, il se peut que les résidus d'huile ne soient pas complètement brûlés, que le venturi soit obstrué ou qu'il ne soit pas correctement positionné sur les orifices



Conseils de cuisson

Le four offre un large éventail de possibilités qui vous permettent de cuire tout type d'aliments de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez à tirer le meilleur parti de cet appareil de cuisson polyvalent. Les instructions suivantes ne sont qu'un guide qui peut être modifié en fonction de votre expérience personnelle.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

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

Préchauffage

En fonction de la température de cuisson à régler, le temps de préchauffage peut varier. La durée minimale de préchauffage suggérée est de 15 minutes.

Cuisson des gâteaux

Lorsque vous faites cuire des gâteaux, mettez-les toujours dans le four après qu'il ait été préchauffé (environ 15 minutes). La température se situe normalement autour de 350 °F. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson du gâteau afin d'éviter qu'il ne tombe.

En général :

La pâte est trop sèche	Augmentez la température de 50 °F et réduisez le temps de cuisson.
La pâte est tombée	Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 50 °F.
La pâte est trop foncée sur le dessus	Placez-la sur une grille inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
Bien cuit à l'intérieur, mais collant à l'extérieur	Utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
La pâte colle au moule	Graissez bien le moule et saupoudrez-le de farine ou utilisez du papier sulfurisé.

Cuisson des pizzas

Pour des pizzas savoureuses et croustillantes :

- Placez le moule à pizza sur la grille fournie avec le four. Si la lèchefrite est utilisée, cela prolongera le temps de cuisson et il sera difficile d'obtenir une croûte croustillante.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson de la pizza;

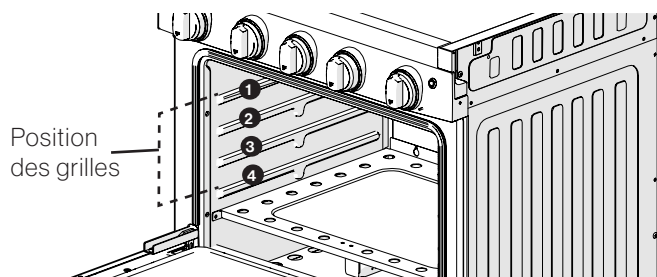
Cuisson du poisson et de la viande

Utilisez le réglage de la température.

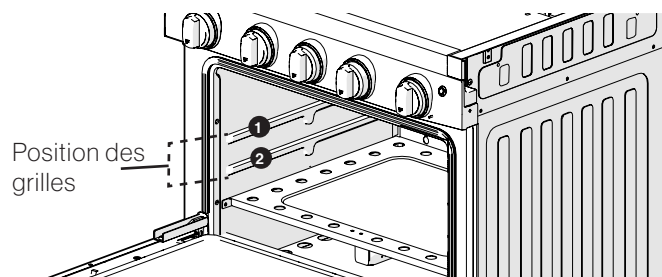
- 335 °F à 375 °F pour la viande, le poisson, la volaille.
- 375 °F à 425 °F pour la viande rouge (diminuez la température après un certain temps).

En général, plus le rôti est gros, plus la température doit être basse. Placez la viande au centre de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour récupérer l'égouttement.

Veillez à ce que la grille soit insérée de manière à ce qu'elle se trouve au centre du four. Si vous souhaitez augmenter la quantité de chaleur par le bas, utilisez les hauteurs de la grille basse. Pour les rôtis savoureux.



Four de la cuisinière 21 po



Four de la cuisinière 17 po

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont éteints et que l'appareil est froid avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que toutes les surfaces de l'appareil, les grilles des brûleurs et les brûleurs sont refroidis avant de les nettoyer ou de les démonter.
- N'utilisez PAS d'eau de Javel ou de produits antirouille sur la table de cuisson ou les grilles des brûleurs.
- N'obstruez PAS la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
- Nettoyez le four avec un nettoyant pour four uniquement. Suivez les instructions figurant sur le récipient.
- N'utilisez jamais de brosse métallique ou d'objet métallique pour nettoyer les orifices des brûleurs. La brosse pourrait « perdre » des poils qui pourraient se loger dans l'orifice ou les ports du brûleur et provoquer un incendie ou une explosion.
- Nettoyez toutes les surfaces dès que possible après des ébullitions ou des débordements.
- Utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les grilles des brûleurs, les surfaces de cuisson, les surfaces peintes, les surfaces en porcelaine, les surfaces en acier inoxydable et les éléments en plastique de votre cuisinière ou de votre table de cuisson. N'utilisez pas de nettoyants à base de sable ou d'acide. N'utilisez pas de nettoyants contenant de l'ammoniac. Les nettoyants de ce type sont corrosifs et pourraient endommager les composants de la cuisinière.
- N'utilisez PAS de laine d'acier, ni de nettoyants abrasifs, ni de nettoyants de type acide comme l'eau de Javel sur votre table de cuisson ou vos grilles. Ils endommageraient votre cuisinière ou votre table de cuisson. Utilisez uniquement des tampons à récurer en plastique non abrasif.
- NE laissez PAS d'aliments contenant des acides (tels que des citrons, du jus de tomate ou du vinaigre) sur la porcelaine ou les surfaces peintes. Les acides peuvent enlever la finition brillante. Essuyez les éclaboussures d'œufs lorsque la table de cuisson est froide.
- NE LAVEZ PAS les surfaces en porcelaine chaudes. Laissez ces surfaces refroidir avant de les nettoyer. Vous pourriez vous brûler ou la porcelaine pourrait se fissurer.
- NE PAS laisser les débordements sur les chapeaux des brûleurs. Les chapeaux pourraient être tachés de façon permanente.
- Lorsque vous nettoyez autour des brûleurs, veillez à ne pas endommager l'électrode (si elle en est équipée). Si une éponge ou un chiffon accroche l'électrode métallique de l'allumeur, cela pourrait l'endommager ou la briser. Si cela se produit, le brûleur ne s'allumera pas.

Stockage

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

Dépannage

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

Problème	Causes possibles/Solution
Les brûleurs de surface ne s'allument pas	Le bouton de commande de surface n'a pas été complètement tourné en position  . Enfoncez et tournez le bouton de contrôle de surface jusqu'à ce que le brûleur  s'allume, puis tournez le bouton jusqu'à la taille de flamme souhaitée.
	Assurez-vous que le robinet d'alimentation en gaz est ouvert.
	Les orifices ou les fentes du brûleur sont obstrués. Le brûleur étant éteint, utilisez un fil ou une aiguille de petit calibre pour nettoyer les orifices ou les fentes.
	Le niveau de gaz dans la bouteille est faible.
La flamme du brûleur de surface brûle à mi-chemin	Appuyez sur le bouton de commande du brûleur pendant au moins 5 secondes une fois que la flamme du brûleur est allumée.
	De l'humidité est présente sur le brûleur, séchez-le soigneusement.
	Les orifices ou les fentes du brûleur sont obstrués. Le brûleur étant éteint, nettoyez les orifices avec un fil de petit calibre ou une aiguille pour nettoyer les orifices ou les fentes.
La flamme du brûleur de surface est orange	De l'humidité est présente après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit pleine. Séchez soigneusement les brûleurs.
	Particules de poussière dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
	Dans les zones côtières, une flamme légèrement orange est inévitable en raison de l'air salin.

Spécifications

Spécifications techniques	
Alimentation en option	Puissance du gaz
BTU/HR	Brûleur gauche et droit : 6500 BTU/HR
	Brûleur frontal : 8000 BTU/HR
	Four : 7100 BTU/HR
Carburant/électricité	Propane
Pression d'entrée	10 po WC min à 13.8 po WC Max
Alimentation électrique	12 V CC < 2 Amp (10,5 V à 14,6 V CC)
Volume intérieur du four	Four de la gamme 17 po : 35 L
	Four de la gamme 21 po : 51 L

Cet appareil est conforme aux directives : ANSI Z21.57a-(2012) Rec/CAN1-1.16-M79 (R2016)

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: 52567 Independence Ct., Elkhart, IN, 46514

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

©2007-2025 Furrion, LLC. All rights reserved.
©2007-2025 Furrion, LLC. Tous droits réservés.

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

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