

**RV Gas Oven
Operating and Installation Instructions**



This manual is for use with
**Furrion FSRI22LA-SS
RV Gas Oven**

IMPORTANT SAFETY 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 other appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your recreational vehicle.
 - Clear the recreational vehicle of all occupants.
 - Turn off the gas supply tank valve(s) or main gas supply.
 - 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 or dealer or the gas supplier.

Keep this instruction manual with your appliance for future use.
The model and serial number are printed on the enclosed product registration card.

Furrion FSRI22LA-SS RV Gas Oven

Thank you for purchasing a Furrion FSRI22LA-SS RV Gas Oven.

Before installation and use, please read all instructions carefully. This will ensure safe use and reduce the risk of injury to persons.

Thank you for your purchase of our Furrion RV oven, we hope you will have an enjoyable experience with this product and it provides many memorable mealtimes.

With your purchase, you receive one of the best warranties in the RV industry. Take a moment to read the full warranty statement. It's also important to register your Furrion appliance to ensure that you don't miss out on exclusive owner benefits, such as; assistance that you will be taken care of in the unlikely event that service becomes necessary during the warranty period, and a proof-of-purchase record in case of an insurance claim. You may register online at <http://furrion.com/productregistration-com/>

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

Contents

SAFETY ADVICE	5-7
Oven Feature Guide	8
Using Your Oven	9-10
Installation	11-14
Cooking Advice	15-16
Maintenance	17-18
Warranty	19-20
Exploded Drawing.....	22-23

SAFETY ADVICE

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

1. Always use dry oven gloves or pot holders when removing pans from this appliance. Wet or damp pot holders or oven gloves can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of oven gloves or pot holders.
2. Exercise caution when opening the oven door. Let hot air or steam escape before looking or reaching into the oven.
3. Be sure that the oven cool air intake (located below the door) and oven exhaust vent (located on the countertop) are unobstructed at all times.
4. Oven exhaust vent is extremely hot during and after oven operation. Do not touch when or just after using the oven.
5. Position oven racks in desired locations when oven is cool. If a rack must be repositioned after the oven is already hot, be sure oven gloves or pot holders does not contact the gas burner in the oven.
6. Read this guide carefully before using this appliance to reduce risk of fire, electric shock or injury.
7. This appliance must be properly installed and serviced by a qualified installer or service agency and grounded by a qualified technician.
8. Clean only those parts listed in this guide.
9. Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements, interior surfaces or rear vent of oven until they have had sufficient time to cool.

CAUTION

Do not place cookware on oven floor or use aluminum foil or other material to line oven floor or side walls. Failure to adhere to this notice will damage the porcelain interior and will void your warranty.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell. Use a gas detector approved by UL or CSA to check gas lines. For more information, contact your gas supplier. If a gas leak is detected, follow the "What to do if you smell gas" instructions.

SAFETY ADVICE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, read this user manual before use.

All installation must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the Standard for Recreational Vehicles, ANSI/NFPA 1192.

▲WARNING:

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

Important Safety Notice

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

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

CAUTION: Do not store items of interest to children in cabinets above a oven or near the back oven vent – children climbing around the oven to reach items could be seriously injured.

Disconnect power before servicing.

Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.

Keep oven area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its isolation valve during any pressure testing with a pressure more than 13.8WCI

Pressure / Leak test using 11 - 13.8 WCI pressure

SAFETY ADVICE

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- Only call the service centers authorized by the manufacturer
- Always use original spare part
- This instruction manual concerns a class 3 built-in appliance
- When handling the appliance, we recommend you always use the purpose provided handles recessed into the sides of the oven to prevent harming people or damaging the appliance itself.
- This appliance is designed for non-professional, house-hold use and its functions must not be changed.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear on the manual and the serial number plate.
- When the appliance is in use, the burners and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:

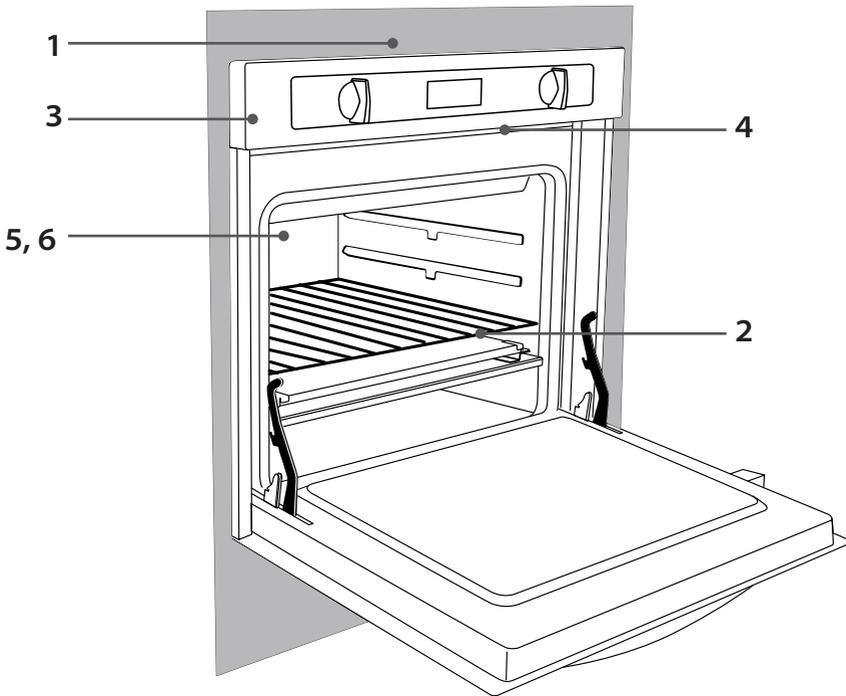
- Controls and the appliance in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc);
- The appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- The appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Oven Feature Guide

Feature

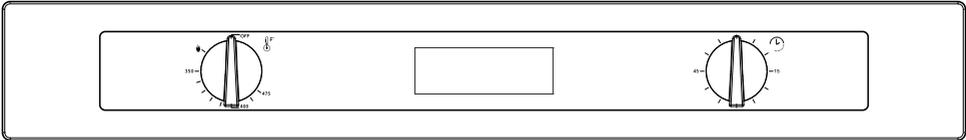
Oven feature guide:

- 1 Product Rating Label (top of oven)
- 2 Adjustable Oven Racks
- 3 Control Panel and Display
- 4 Cooling Fan
- 5 Cavity Temperature Probe
- 6 Halogen Lighting



Gas Oven : FSRI22LA-SS / FSRI22LA-SB

Using Your Oven



A

C

B

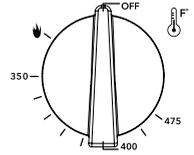
Suitable Cookware

- A: Gas thermostat control knob
- B: Time knob, sets timer for up to 1 hour
- C: Digital temperature reading

Using Your Oven

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Before lighting, reset gas control knobs to the OFF position.
2. Check that the main inlet gas valve is OPEN.
3. Ensure to keep the oven door in the open position for the full ignition process to view the pilot and burner until lit
4. Push and turn the gas control knob counterclockwise to  position until burner lights. (you will hear a small clicking noise.)
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn gas control knob off, wait 2 minutes and repeat the lighting procedure.
6. Once the pilot flame is lit, continue to hold the oven control knob in for 10-15 seconds, then release knob and verify pilot stays lit. Repeat the above steps if pilot goes out after releasing the knob. (Keep the oven door open for this process)
7. After the pilot flame is ignited and the control knob is released, then turn the control knob counter-clockwise to the required temperature setting.
8. Within 20 seconds of the pilot flame being lit the main burner flame will automatically ignite, confirm with a visual inspection before closing the oven door.



SHUT OFF INSTRUCTIONS

1. To extinguish the burner, push the oven control knob and rotate clockwise to OFF. Extinguish all pilots when refueling or traveling.
2. Turn the main gas supply off.
3. Before transit, turn the main gas supply off at the shut off valve.
4. The fan will continue to run for 10 – 15 minutes after turning off.

The Burner Flame

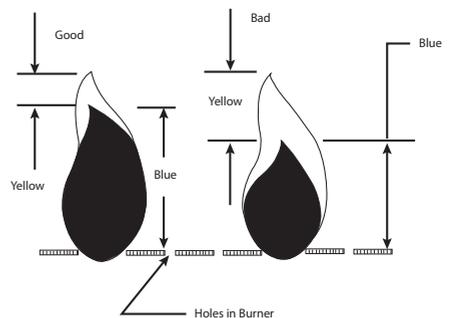
Keep your arms and face away from being directly above the cooking area. Look through the cooking grate and observe the burner's flame below.

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

A good flame should be blue with a yellow tip.

Some yellow tips on flames up to 1 inch in length are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear.

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



The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided.

Please ensure to install this product per manufacturers instructions to avoid harm to persons, animals or damage property.

Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

This oven can be used with Propane Gas only.

This oven is fitted with a threaded 5/8-18UNF male attachment. For installation use copper pipe and CSA or UL certified fitting and connectors which comply to USA and Canadian safety standards.

Ensure when this oven is installed the gas supply pipe cannot contact any moving parts. Make sure adequate space is available so the supply pipe will not be bent or damaged after installation.

Instruction

- Build or adjust kitchen cabinets to Fig. A
- Ensure the oven height from the top of the counter top is 4"
- Ensure there is a ventilation hole in the cabinet for air circulation around the oven
- Cut the oven vent hole in the countertop, ensure the rear of the cut out position measures 18" from the front of the cabinets for correct positioning.
- Install a copper gas supply pipe with a shut off valve and 5/8-18UNF connection to the upper left rear corner of the oven cavity
- From a 12V DC power source run a min 16AWG 2C cable or above to the upper right rear corner of the oven cavity, use a 5A fuse at the power source for protection.
- Connect the Gas pipe and 12V cable to the oven. Ensure to connect the wires with the correct polarity. + = Black, - = White

Installation

- Once installation is complete, before final fitment check all pipe fittings for gas leaks. Pressure the system to 13.8WCI then using a soapy solution or certified gas leak detector to check for possible leaks. Always perform a leak test according to the manufacturer's instructions.
- Slide the oven into the cabinet, then open the oven door and fix the oven with four wood screws .
- Pay attention to fix the oven securely.
- Ensure the countertop ,surrounding materials and bonding agents have a temperature rating of no less than 193°F (95°C) to avoid deformation.

Turn on the power supply only after installation has been completed.

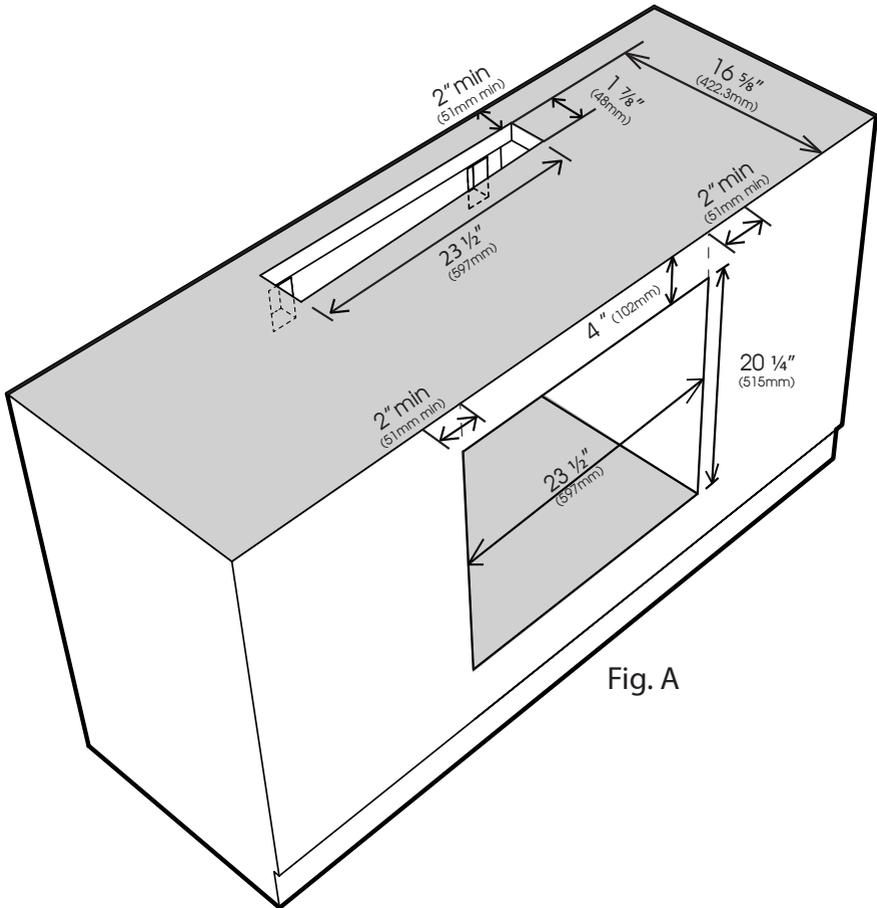
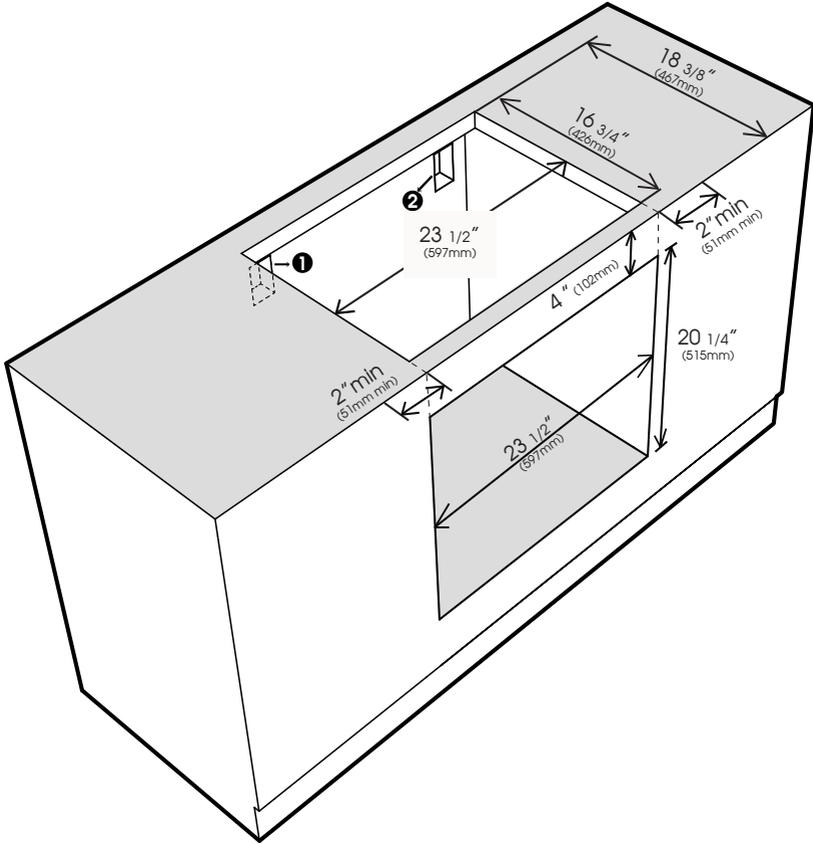


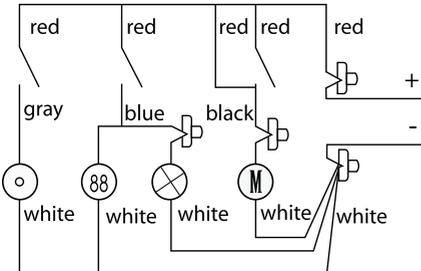
Fig. A



Electrical Connection

See below for wiring diagram.

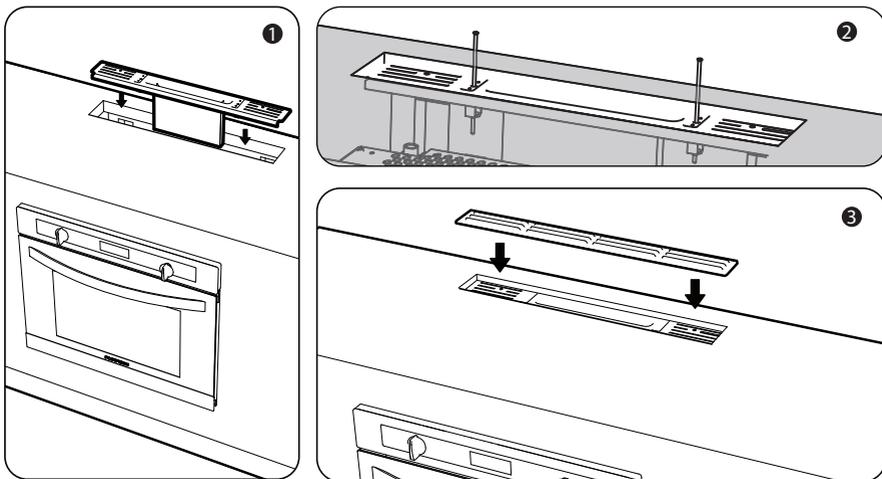
WIRING DIAGRAM



Installation

Install the ventilation

1. After the oven has been securely mounted, install the vent through the counter top cut out.
2. Ensure the vent has the cooktop lip facing inwards and is positioned correctly onto the oven vent outlet
3. Fix the long screws through the vent assembly and affix to the oven body. Tighten enough to compress the gasket. Do not over tighten
4. Fit the top stainless or black vent cover on top and affix with the 4 screws provided.



Technical Specifications

BTU/HR	9,000 BTU
Fuel	Propane (LP Gas)
Inlet Pressure	10" WCI Min to 13.8" WCI Max
Power Input	12VDC < 2 amp
Inner Volume of the Oven	58L

This appliance conforms with the following directives: ANSI Z21.57

Cooking Advice

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

Baking:

For best results slide the stone baking tray into the oven.

Preheat the oven for about 20 minutes before placing items inside.

Cooking Pizza

For tasty crispy pizzas:

Slide the stone baking tray into the oven

Preheat the oven for at least 20 minutes

Use a light aluminum pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust.

Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, remove the stone tray from the oven.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (390°F~430°F) for a short time, then turn the oven down afterwards.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting (°F)	Cooking time (minutes)
Oven	Lasagne	2.5	1	15	390	55-60
	Cannelloni	2.5	1	10	390	40-45
	Pasta bakes	2.2	1	10	390	50-55
	Veal	1.7	2	10	410	80-90
	Chicken	1.5	0	10	390	70-80
	Turkey roll	2.5	1	10	390	80-90
	Duck	1.8	0	10	390	90-100
	Rabbit	2.0	0	10	390	80-90

Cooking Advice

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting (°F)	Cooking time (minutes)	
Oven	Pork loin	1.5	1	10	390	70-80	
	Leg of lamb	1.8	0	10	390	80-90	
	Mackerels	1.3	2	10	390	30-40	
	Dentex	1.5	2	10	355	30-40	
	Trout baked in foil	1.0	2	10	390	30-35	
	Neapolitan-style pizza	0.6	Stone	15	410	15-20	
	Dry biscuits	0.5	3	15	355	25-30	
	Tart	1.1	3	15	355	30-35	
	Chocolate cake	1.0	3	15	330	50-60	
	Leavened cakes	1.0	3	15	330	50-60	
Grill	Soles and cuttlefish	1	2	5	-	6	
	Squid and prawn kebabs	1	2	3	-	4	
	Cod filet	1	2	3	-	10	
	Grilled vegetables	1	3	-	-	8-10	
	Veal steak	1	2	5	-	20-25	
	Chops	1.5	2	5	-	20-25	
	Hamburgers	1	3	3	-	10-15	
	Sausages	1.7	3	5	-	20-25	
	Toasted sandwiches		3	3	-	2-3	
	With rotisserie(where present)						
	Veal on the spit	1.0					80-90
	Chicken on the spit	1.5					80-90
	Lamb on the spit	1.0					80-90

N.B.: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. Use baking stone for baking, cooking pizza or large meat items. The stone will regulate an even heat inside the oven cavity for best results.

How to keep your oven in shape

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

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

- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- The enameled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them; Stainless steel could get stained. If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry.
- The inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap; the soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders ,etc...) and abrasive sponges for dishes or acids (such as limescale-remover, etc...) as these could damage the enamel. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet.
- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- There is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contract your nearest After-sales Service Centre. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never line the oven bottom with aluminium foil ,as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

Maintenance

Oven rack guide:

The oven racks feature an anti tip locking system.

To remove the racks push inside fully, then unclip the rear tabs from the locking channel by pushing upwards and slide out.

To replace the racks slide the racks in fully, then push down on the back side to slip the tabs into the anti tip locking system.

Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the 12V DC power supply by means of the switch or fuse.
- Unscrew the lamp-holder glass cover
- Remove the lamp and replace high temperatures (300)
- Voltage: 12V
- Wattage: 15 W
- Type G9
- Screw on the glass cover and reconnect the oven to the **mains power supply**.

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Furrion will pay costs for repairing or replacing any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used and maintained in accordance with the provided instructions.

Exclusions

this warranty does not cover the following:

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products purchased second hand are not covered by this warranty.
5. Products used in a commercial setting.
6. Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
7. Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
8. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
9. Service calls to repair knobs, handles, or other cosmetic parts.
10. Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
11. Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
12. Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Furrion parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

Warranty

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Claims based on implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law, but not less than one year. Furrion shall not be liable for consequential or incidental damages such as property damage and incidental expenses resulting from any breach of this written limited warranty or any implied warranty. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on the duration of implied warranties, so these limitations or exclusions may not apply to you. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state.

Keep your receipt, delivery slip, or some other appropriate payment record to establish the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. Service under this warranty must be obtained contacting Furrion at warranty@furrion.com

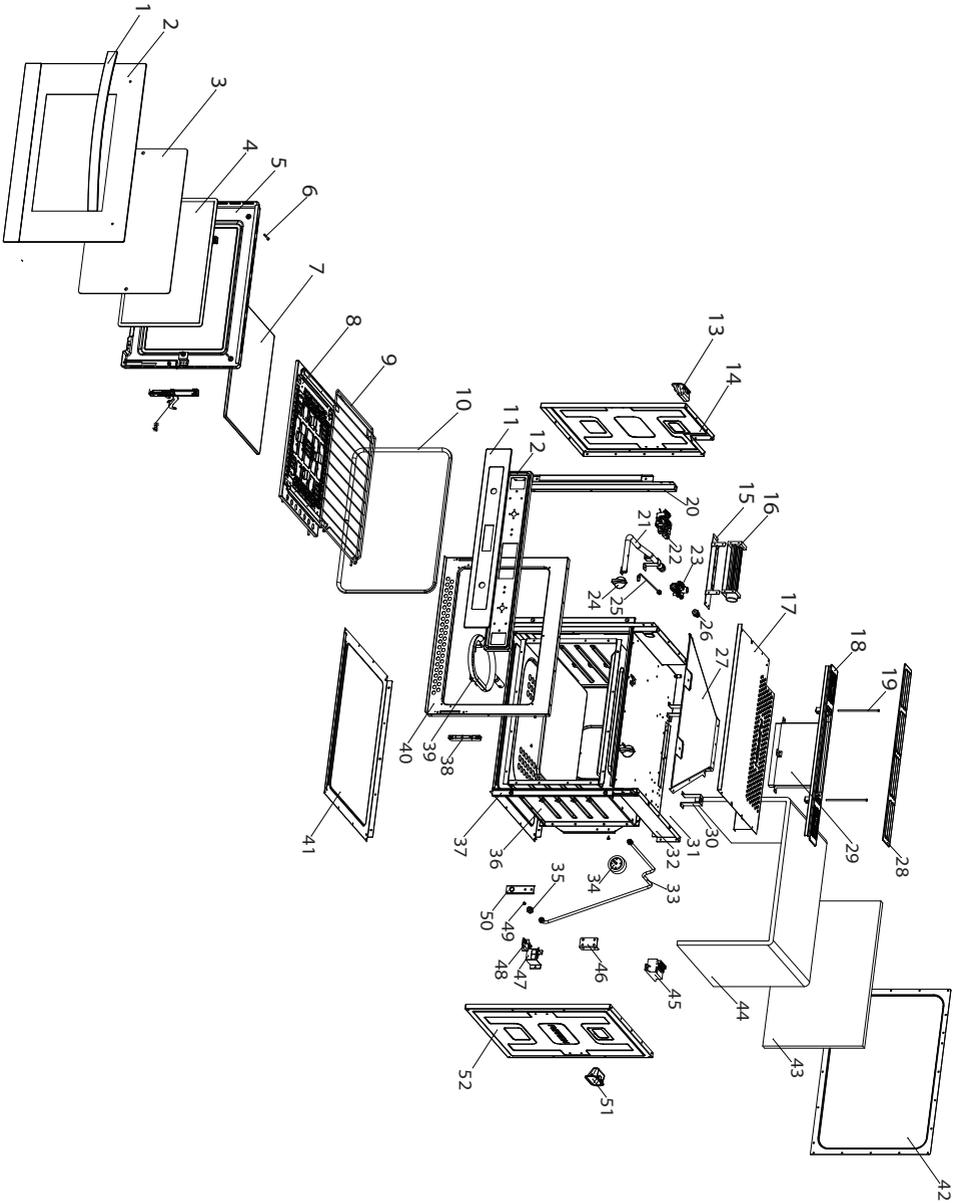
Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

Exploded Drawing

1	Handle
2	Outer glass component
3	Middle glass
4	Inner glass
5	Door inner plate component
6	Screw M4x40
7	Stone
8	Stone stand component
9	Griddle
10	Sealing rubber component
11	11 Control plate glass component
12	Control plate
13	Side handle
14	Left plate
15	Motor stand
16	Motor
17	Bottom plate
18	Chimney component
19	Screw M4x140
20	Left stand
21	Gas inlet
22	Thermostat valve
23	Gas valve
24	Knob
25	Pilot gas pipe
26	Gas connecter
27	Wind cover
28	Inner chimney plate
29	Chimney insulation
30	Chimney cover stand
31	Plug
32	Fan stand

33	Gas pipe
34	Timer
35	Nozzle seat
36	Cavity component
37	Right stand
38	Hinge seat
39	Burner component
40	Front plate
41	Bottom plate
42	Back plate
43	Back insulation
44	Cavity insulation
45	45 Igniter
46	Side stand
47	Pilot stand
48	Pilot assembly
49	Nozzle component
50	Nozzle seat plate
51	Side handle
52	Right plate

Exploded Drawing



Four à Gaz RV Instructions pour l'installation et l'emploi



Ce mode d'emploi s'utilise
avec le modèle

Furrion FSRI22LA-SS
Four à Gaz RV

CONSEILS IMPORTANTS DE SECURITE

ATTENTION! Suivre exactement les informations contenues dans ce guide, afin d'éviter de causer un incendie ou une explosion qui pourraient entraîner des dommages matériels, des blessures ou un décès.

- Ne jamais entreposer ni utiliser de l'essence ou autre liquide ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil
- S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ
 - N'allumeraucun appareil.
 - Ne toucher à aucun interrupteur.
 - Ne pas utiliser de téléphone dans le camping car.
 - Faire sortir tous les occupants du véhicule.
 - Fermer la valve d'alimentation en gaz ou l'alimentation principale en gaz.
 - Appeler immédiatement le fournisseur degaz pour recevoir ses instructions.
 - Appeler immédiatement le fournisseur degaz pour recevoir ses instructions.
- Vérifier le système d'alimentation en gaz et réparer la fuite en appelant un installateur qualifié, une agence de réparation accréditée, le fabricant, le revendeur, ou un fournisseur de gaz.

Conserver avec soin ce guide pour toute consultation ultérieure.

Le nom du modèle et le numéro de série sont imprimés sur la carte d'enregistrement jointe avec l'appareil.

INTRODUCTION

Furrion FSRI22LA-SS Four à Gaz RV

Lire attentivement ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil afin de garantir son utilisation en toute sécurité et réduire les risques d'accidents.

Félicitations pour votre achat du four à gaz RV de Furrion. Nous espérons que vous aurez beaucoup de satisfaction avec ce produit et qu'il vous permettra de préparer de nombreux repas mémorables.

Cet achat vous donne une des meilleures garanties de l'industrie du RV/camping-car. Veuillez lire la notice de garantie en son entier. Il est également important d'enregistrer votre appareil Furrion pour bénéficier des avantages exclusifs offerts aux propriétaires de l'appareil, tels que l'assurance de prise en charge dans le cas peu probable où un entretien soit nécessaire pendant la période de garantie, et en tant que preuve d'achat en cas d'indemnisation d'assurance. L'inscription se fait en ligne, à : <http://furrion.com/productregistration-com/>

Pour toute question concernant les produits Furrion, contacter : support@furrion.com

INDEX

Précautions d'emploi	27-29
Description du four	30
Utilisation du four	31-32
Installation	33-36
Conseils d'utilisation et de cuisson	37-38
Entretien de l'appareil	39-40
Garantie	41-42
Diagramme et description des pièces.....	43-44

PRECAUTIONS D'EMPLOI

PRECAUTIONS GENERALES IMPORTANTES

1. Toujours porter des gants de cuisine et utiliser des porte-plats secs pour retirer les plats du four. Les gants de cuisine et les porte-plats humides ou mouillés pourraient causer des brûlures par la vapeur. Ne jamais utiliser des chiffons ou des serviettes épaisses au lieu de gants ou porte-plats.
2. Ouvrir la porte du four avec prudence. Laisser la vapeur et la chaleur s'échapper avant de regarder dans le four ou de saisir les plats.
3. Vérifier que l'arrivée d'air froid (située en dessous de la porte du four) et le système de ventilation d'air chaud (situé sur le plan de travail) sont toujours dégagés.
4. Le système de ventilation est toujours extrêmement chaud pendant et après l'utilisation du four. Ne jamais le toucher pendant et juste après son opération.
5. Ne déplacer les grilles du four que lorsque le four est froid. S'il faut repositionner une grille quand le four est en marche et déjà chauffé, s'assurer que les gants de cuisine ou les porte-plats n'entrent pas en contact avec le brûleur du four.
6. Lire ce guide attentivement avant d'utiliser le four, pour éviter les risques de blessure, d'électrocution et d'incendie.
7. Le four doit être installé et entretenu par un installateur ou une agence qualifiés, conformément aux instructions du fabricant, et la mise à la terre du four doit être faite par un technicien qualifié.
8. Ne nettoyer que les pièces qui sont mentionnées dans ce guide.
9. Ne jamais toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Les éléments peuvent être chauds même s'ils restent de couleur foncée. Les surfaces intérieures peuvent causer des brûlures quand elles sont chaudes. Ne pas toucher, ni de laisser de vêtements ou autres matériaux inflammables en contact avec les parties internes du four, pendant et après l'utilisation du four, avant qu'il n'ait eu le temps de refroidir.

ATTENTION !

Ne jamais poser les ustensiles de cuisine sur le sol ou utiliser du papier d'aluminium ou tout autre matériau pour couvrir le plancher autour du four ou les parois latérales du four. Si vous ignorez cet avis, l'émail intérieur du four sera endommagé, ce qui annulerait votre garantie.

AVERTISSEMENT: Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées simplement par l'odorat. Utilisez un détecteur de gaz approuvé par l'UL ou le CSA pour vérifier l'étanchéité des conduites. Pour plus d'informations, contactez votre fournisseur de gaz. Si vous détectez une fuite, suivez les conseils de la section « S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ »

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Conseils d'utilisation importants

ATTENTION: lire attentivement ce guide avant d'utiliser l'appareil, afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures, ou de dommages matériels. L'installation du four doit se faire conformément aux lois en vigueur dans chaque état, et, en l'absence de telles lois, selon les normes gouvernant l'utilisation des camping cars, ANSI/NFPA, 1192.

▲ ATTENTION!

NE JAMAIS utiliser cet appareil en tant qu'appareil de chauffage pour réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

Conseils importants de sécurité

La Loi californienne sur l'eau potable et la toxicité exige que le Gouverneur de la Californie publie la liste de substances reconnues par l'état comme étant carcinogènes et résultant en malformations congénitales ou autres anomalies de la reproduction, et exige que les fabricants avertissent leurs clients d'une possible exposition à ces substances.

ATTENTION: Ne jamais couvrir le système de ventilation sur le plan de travail ni les cavités ou espaces sous le four, et ne jamais couvrir complètement les grilles avec des matériaux tels que des feuilles d'aluminium. Ceci pourrait bloquer l'aération du four et causer une intoxication au monoxyde de carbone.

AVERTISSEMENT: Ne pas stocker des objets présentant un intérêt pour les enfants, soit derrière ou au dessus de l'appareil. Les enfants risqueraient de grimper sur le four pour atteindre ces objets, et pourraient se blesser gravement.

Débrancher l'appareil avant l'entretien.

Des blessures peuvent résulter de l'utilisation abusive du four. Ceci inclut marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur la porte et les tiroirs de l'appareil.

Garder la zone de cuisson libre de tout matériaux combustibles. Ne pas entreposer des l'essence et des vapeurs et liquides inflammables a proximité du four ou dans le four.

Isoler le four du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'isolement lorsque vous faites un test de pression avec une pression de plus de 13.8 WCI

Pression / Test d'étanchéité: testé avec une pression de 11-13.8 WCI

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Pour maintenir le bon fonctionnement et la sécurité de cet appareil, nous recommandons de procéder comme suit:

- N'utiliser que services de réparation autorisés par le fabricant
- N'utiliser que des pièces de rechange originelles
- Ce mode d'emploi concerne un appareil intégré de classe 3
- Lors de la manipulation de l'appareil, nous recommandons l'utilisation exclusive des poignées encastrées sur les cotes du four afin d'éviter les blessures ou d'endommager l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et non professionnel, et ses fonctions ne doivent pas être modifiées.
- Ces instructions ne sont valables que dans les pays dont le symbole apparaît dans le guide et sur la plaque de numéro de série.
- Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, les brûleurs et certaines parties de la porte du four peuvent devenir extrêmement chaudes. Assurez-vous de ne pas les toucher et de les garder hors de la portée des enfants.

Les pièces suivantes peuvent être dangereuses. Il est donc essentiel de prendre des mesures appropriées pour empêcher que les enfants et les personnes handicapées ne les touchent :

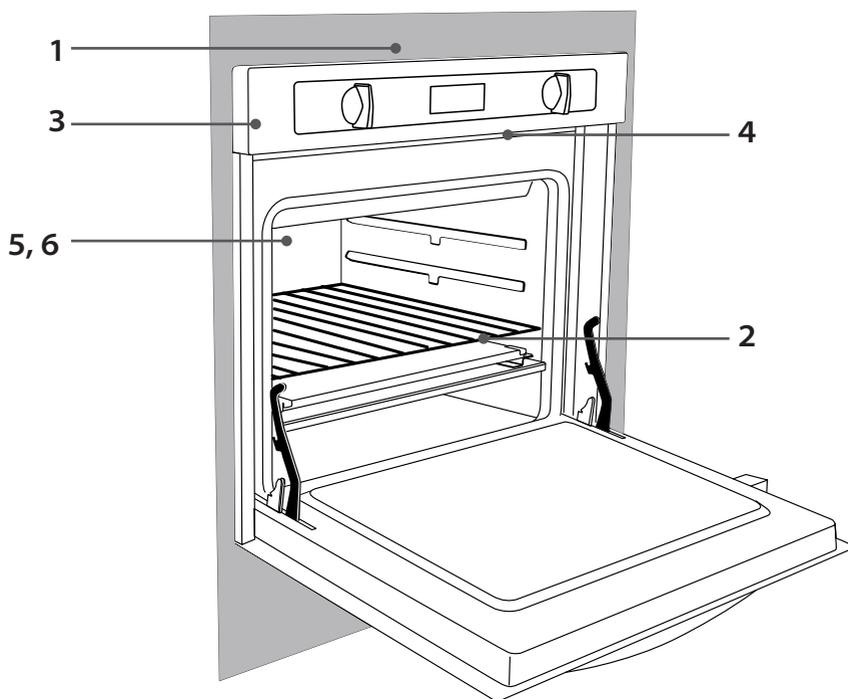
- Boutons de contrôle de l'appareil en général;
- Emballage (sacs, polystyrène, clous, etc.);
- L'appareil lui-même, immédiatement après l'utilisation du four ou du gril à cause de la chaleur;
- L'appareil, lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation (les pièces potentiellement dangereuses doivent être gardées hors de portée).

Description du four

Caractéristiques

Guide de fonction du four:

- 1 Etiquette du produit (sur le dessus du four)
- 2 Grilles de cuisson amovibles
- 3 Grilles de cuisson amovibles
- 4 Ventilateur de refroidissement
- 5 Sonde de température
- 6 Eclairage halogène



Four a gaz: FSRI22LA-SS/FSRI22LA-SB

Utilisation du four

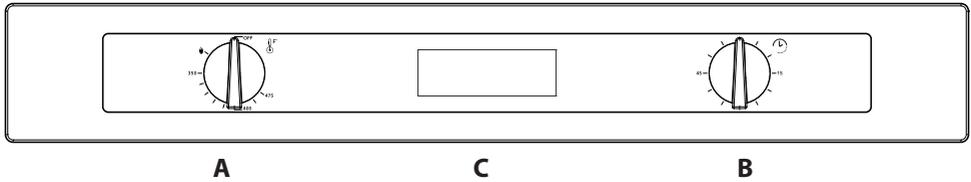


Tableau de bord

A : Sélecteur de température - bouton thermostat

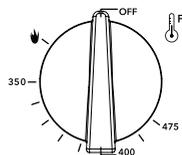
B : Minuterie, durée maximale de 1 heures

C : Affichage numérique de la température

Utilisation du four

Allumage :

1. Vérifier que les boutons du tableau de bord soient tous sur la position OFF avant d'allumer le four.
2. Vérifier que la valve d'alimentation en gaz est sur position OPEN.
3. La porte du four doit être ouverte pendant l'allumage. Ceci permet de surveiller le brûleur et la veilleuse.
4. Poussez et tournez le bouton de contrôle du gaz dans le sens antihoraire à la position  jusqu'à ce que les lumières du brûleur. (Vous entendrez un petit bruit de cliquetis.)
5. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, tournez la commande de gaz potar, attendre 2 minutes et répéter la procédure d'allumage.
6. Une fois la veilleuse en marche, continuer à presser le bouton pendant environ 10 à 15 secondes, puis relâcher le bouton. Vérifier encore une fois que la veilleuse reste allumée. Répéter ces instructions tant que la veilleuse ne reste pas allumée (la porte du four doit rester ouverte)
7. Dès que la veilleuse reste allumée, relâcher le bouton du thermostat et ensuite le tourner vers la gauche pour régler la température.
8. La flamme du brûleur s'allumera automatiquement dans les 20 secondes suivant l'allumage de la veilleuse. Vérifier que le brûleur est en marche avant de refermer la porte du four.



Eteindre le four:

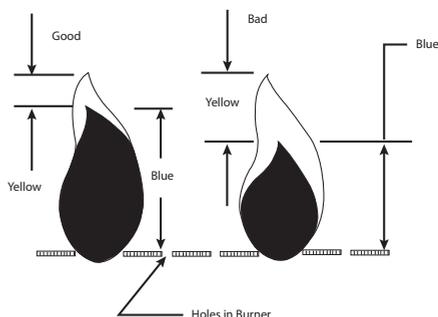
1. Tourner tous les boutons et le bouton du thermostat vers la droite sur la position d'arrêt (OFF). Eteindre les veilleuses du four chaque fois que le camping car est en marche ou pendant un plein d'essence.
2. Couper l'alimentation principale du gaz.
3. Avant de transporter l'appareil, couper l'alimentation principale du gaz au niveau de la vanne d'arrêt.
4. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 10 à 15 minutes après l'arrêt du four.

La flamme du brûleur

Gardez vos bras et le visage loin d'être directement au-dessus de la zone de cuisson.

Regardez à travers la grille de cuisson et d'observer la flamme du brûleur.

Les flammes doivent ressembler à la bonne émission de flamme dans le droit du diagramme.



Une bonne flamme doit être bleue avec une pointe jaune.

Quelques conseils jaunes sur les flammes jusqu'à 1 "de longueur sont acceptables tant que pas de dépôts de carbone ou de suie.

Si les flammes sont trop jaune et irrégulière, les résidus d'huile ne peut pas être complètement brûlé.

Installation

L'appareil doit être installé que par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies avec l'appareil.

Installer ce produit en suivant exactement les instructions du fabricant afin d'éviter de blesser personnes et animaux, et pour éviter les dommages matériels.

Important: Oter la pile ou fermer l'alimentation électrique avant tout entretien ou maniement de l'appareil.

Le four doit être utilisée uniquement avec du gaz propane.

La four est équipé d'une pièce mâle fileté de type 5 / 8-18UNF. Pour l'installation, utiliser des tuyaux de cuivre et des connecteurs certifiés conformes au CSA ou à l'UL, lesquels sont conformes aux normes de sécurité canadiennes et américaines.

Il est impératif que la conduite flexible d'alimentation de gaz ne touche aucune pièce mobile une fois que le four est installé. Prévoir aussi suffisamment d'espace libre, de sorte que le tuyau d'alimentation ne soit pas plié ou endommagé après l'installation.

Instructions

- Construire ou ajuster les meubles de cuisine comme dans la Fig. A
- Veiller à ce que le haut du four à partir du haut du comptoir est de 4 ".
- Vérifier qu'il y a un trou de ventilation dans le meuble pour aider la circulation d'air autour du four.
- Découper un trou d'aération dans le comptoir, vérifier que l'arrière de la découpe mesure 18 "depuis l'avant du meuble pour un positionnement correct.
- Installer un tuyau d'alimentation en gaz en cuivre avec une vanne d'arrêt et un connecteur 5 / 8-18UNF. Installer la vanne dans l'angle arrière gauche supérieur de la cavité du four.
- Installer un câble min 16AWG 2C soit à partir d'une source d'alimentation 12V DC ou au-dessus de l'angle arrière droit supérieur de la cavité du four. Installer un fusible 5A à la source d'alimentation pour davantage de sécurité.
- Connecter le tuyau de gaz et le câble 12V au four. Vérifier que la polarité est correcte. + = Noir, - = Blanc

Installation

- Une fois l'installation terminée, et avant le montage final, faire un test d'étanchéité des raccords de tuyauterie. Pressuriser le système jusqu'à 13.8WCI, puis vérifier pour des fuites éventuelles en utilisant une solution savonneuse ou un détecteur agréé de fuites de gaz.
- Mettre le four bien en place dans son cabinet, puis ouvrir la porte du four et visser le four avec quatre vis à bois.
- Vérifier que le four est bien placé et bien sécurisé.
- Vérifier que le comptoir, les matériaux environnants et les agents de liaison ont une résistance à des températures de pas moins de 193°F (95°C) pour éviter la déformation des matériaux.

Ne brancher l'alimentation qu'après que l'installation soit terminée.

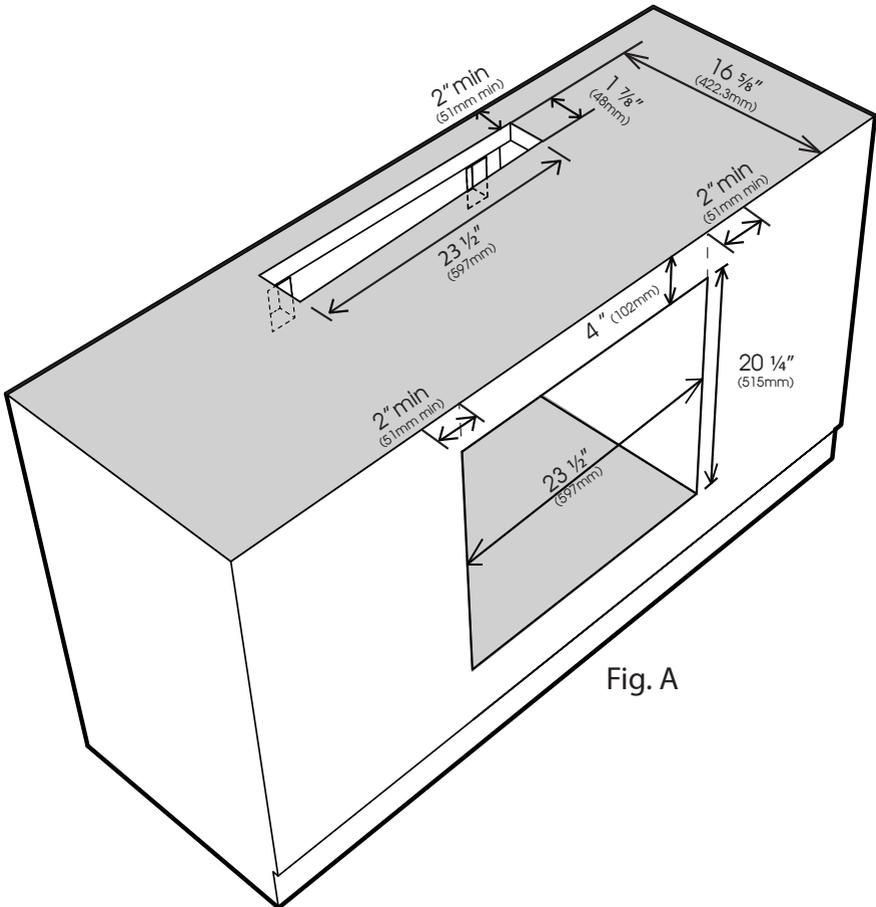
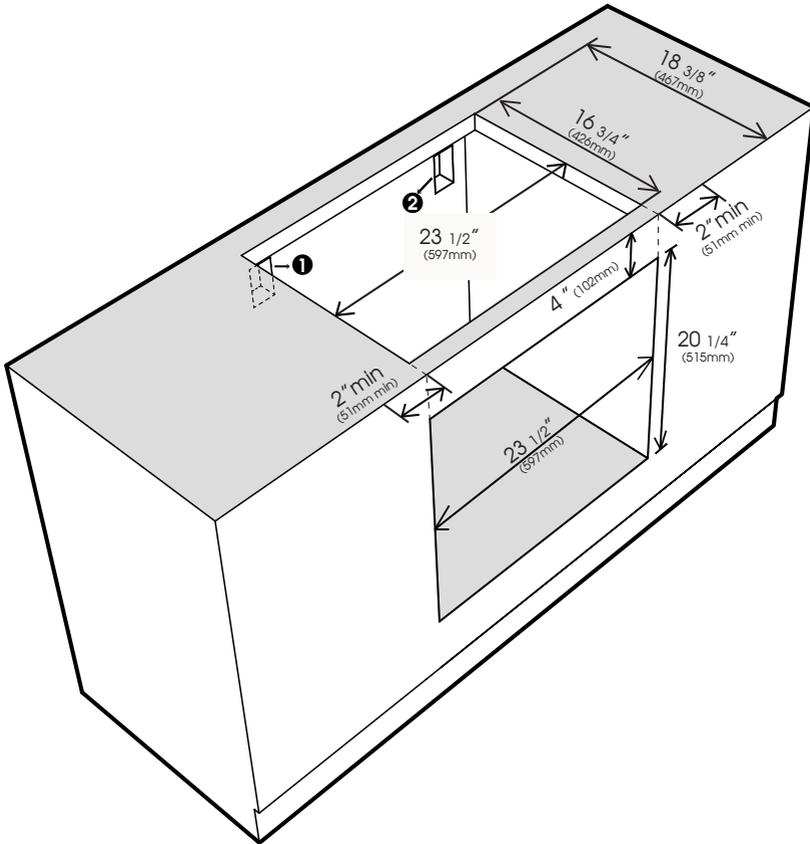


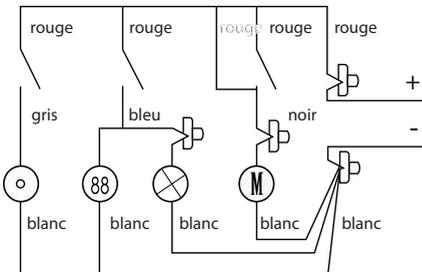
Fig. A



Câblage électrique

Suivre le schéma de câblage électrique ci dessous.

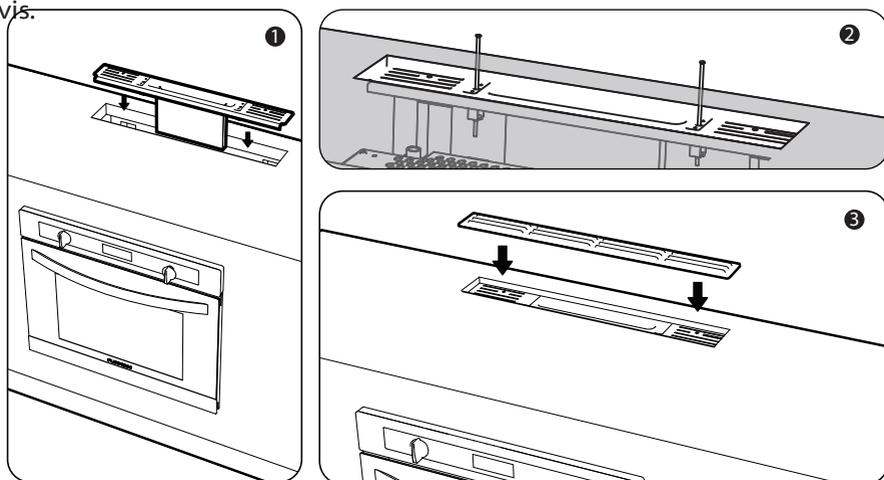
SCHÉMA DE CÂBLAGE



Installation

Installation de la ventilation

1. Après avoir monté et sécurisé le four, installer la ventilation à travers l'ouverture dans le comptoir de cuisine.
2. Le bord de cuisson de la ventilation doit être dirigé vers l'intérieur et doit être correctement placé sur la sortie de ventilation du four.
3. Visser les vis longues à travers l'ensemble du système de ventilation et apposer sur le corps du four. Serrer suffisamment pour bien comprimer le joint. Ne cependant pas trop serrer.
4. Visser le couvercle en inox ou noir de la ventilation sur le système avec les 4 vis.



Fiche technique

BTU/HR	9,000 BTU
Carburant	Gaz Propane (LP Gaz)
Pression d'entrée	10" WCI Minimum à 13,8" WCI Maximum
Puissance absorbée	12 VDC < 2amp
Capacité du four	58L

Cet appareil est conforme à la norme ANSI Z21.57

Conseils de Cuisson

Le four offre une large gamme de cuissons qui vous permettent de faire cuire tous types de mets de la meilleure façon possible. Avec le temps, vous apprendrez et vous familiariserez avec votre appareil. Les conseils de cuisson suivants ne sont que des suggestions, que vous pouvez varier en fonction de votre expérience personnelle.

Cuisson:

Pour de meilleurs résultats faire glisser le plateau de cuisson dans le four. Préchauffer le four pendant environ 20 minutes avant de placer des mets à l'intérieur.

Cuisson des Pizzas :

Pour des pizzas savoureuses et croustillantes:

Glisser le plateau de cuisson dans le four

Préchauffer le four pendant au moins 20 minutes

Utilisez un moule à pizza en aluminium léger, et le placer sur la grille fournie avec le four. L'utilisation du lèchefrite prolongera le temps de cuisson, ce qui ne permet pas d'obtenir une croûte croustillante.

Eviter d'ouvrir la porte du four fréquemment pendant la cuisson de la pizza.

Cuisson des poissons et de la viande :

Lors de la cuisson de viandes blanches, de la volaille et du poisson, retirer le plateau de cuisson du four.

Pour la viande rouge qui doit être bien cuite à l'extérieur et tendre et juteuse à l'intérieur, commencer la cuisson avec un réglage à haute température (390 °F ~430 °F) pendant une courte période, puis ensuite réduire la température.

Sélection du mode de cuisson	Aliment cuisiné	Aliment cuisiné	Position de la grille depuis le bas du four	Position de la grille depuis le bas du four	Thermostat (°F)	Temps de cuisson (en minutes)
Four	Lasagne 2	2.5	1	15	390	55-60
	Cannelloni	2.5	1	10	390	40-45
	Pâtes	2.2	1	10	390	50-55
	Veau	1.7	2	10	410	80-90
	Poulet	1.5	0	10	390	70-80
	Papillote de dinde	2.5	1	10	390	80-90
	Canard	1.8	0	10	390	90-100
	Lapin	2.0	0	10	390	80-90

Conseils de Cuisson

Sélection du mode de cuisson	Aliment cuisiné	Aliment cuisiné	Position de la grille depuis le bas du four	Position de la grille depuis le bas du four	Thermostat (°F)	Temps de cuisson (en minutes)	
Four	Carré de porc	1.5	1	10	390	70-80	
	Gigot d'agneau	1.8	0	10	390	80-90	
	Maquereaux	1.3	2	10	390	30-40	
	Dentex	1.5	2	10	355	30-40	
	Truite cuite dans une feuille	1.0	2	10	390	30-35	
	Pizza napolitaine	0.6	Directement sur le fond	15	410	15-20	
	Biscuits secs	0.5	3	15	355	25-30	
	Tartes	1.1	3	15	355	30-35	
	Gâteau au chocolat	1.0	3	15	330	50-60	
	Gâteaux au levain	1.0	3	15	330	50-60	
Gril	Sole et seiche	1	2	5	-	6	
	Calamar/ Brochettes de crevettes	1	2	3	-	4	
	Filet de cabillaud	1	2	3	-	10	
	Légumes grillés	1	3	-	-	8-10	
	Steak de veau	1	2	5	-	20-25	
	Côtelettes	1.5	2	5	-	20-25	
	Hamburgers	1	3	3	-	10-15	
	Saucisses	1.7	3	5	-	20-25	
	Sandwichs grillés		3	3	-	2-3	
	Avec tournebroche (si disponible)						
	Veau à la broche	1.0					80-90
	Poulet à la broche	1.5					80-90
	Agneau à la broche	1.0					80-90

N.B.: Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier selon les goûts personnels. Utiliser le fond du four de cuisson pour les pizza ou les gros morceaux de viande.

Conseils pour entretenir votre four

Débrancher la source de courant avant l'entretien ou le nettoyage du four.

Nettoyer le four fréquemment pour prolonger sa durée de vie, en gardant ces conseils à l'esprit:

- Ne pas utiliser d'équipement à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les pièces en acier émaillé ou en acier inoxydable doivent être lavées à l'eau tiède sans utiliser de poudres abrasives ou de substances corrosives qui pourraient les endommager; l'acier inoxydable pourrait se tacher. Si ces taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux disponibles sur le marché. Après le nettoyage, il est conseillé de bien rincer et sécher les composants.
- Nettoyer l'intérieur du four de préférence immédiatement après son utilisation, alors qu'il est encore chaud. Utiliser de l'eau chaude et du savon; le savon doit être rincé et l'intérieur du four doit être complètement séché. Éviter d'utiliser des détergents abrasifs (par exemple des poudres de nettoyage) et des éponges abrasives pour vaisselle, ou des compositions nettoyantes acides (comme les éliminateurs de tartre) car ceux-ci pourraient endommager l'émail. Si les taches de graisse et la saleté sont particulièrement difficiles à enlever, utiliser un produit spécial pour le nettoyage du four, en suivant les instructions fournies sur le paquet.
- De la condensation peut se former si le four est utilisé pendant une longue période de temps. Dans ce cas, sécher à l'aide d'un chiffon doux.
- Un joint en caoutchouc autour de l'ouverture du four garantit son parfait fonctionnement. Cette pièce doit être inspectée régulièrement. Si nécessaire, nettoyer le joint en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs pour le faire. Si le joint est endommagé, contacter le service après-vente le plus proche. Nous vous recommandons d'éviter d'utiliser le four jusqu'à ce que le joint ait été réparé.
- Ne jamais couvrir le fond du four avec du papier aluminium, cela provoquerait l'accumulation de chaleur, ce qui pourrait compromettre la cuisson et même endommager l'émail.
- Nettoyer la porte en verre en utilisant des produits ou des éponges non abrasifs et séchez avec un chiffon doux

Entretien

Consignes pour la grille:

Les grilles sont équipées d'un système de verrouillage anti bascule.

Pour retirer les grilles, pousser la grille complètement vers l'intérieur du four, puis déverrouiller les onglets arrières de verrouillage de la glissière en poussant vers le haut; faire ensuite glisser la grille hors du four.

Pour remettre les grilles dans le four, les insérer dans la glissière, puis pousser la grille vers le bas au fond du four, pour positionner les onglets dans le système de verrouillage anti bascule.

Remplacement de la lampe du four

- Déconnecter le four du système d'alimentation électrique 12V DC en utilisant l'interrupteur ou un fusible.
- Dévisser le couvercle de verre porte-lampe.
- Retirer la lampe et remplacer les températures élevées (300)
- Tension: 12V
- Puissance: 15 W
- Type G9
- Visser le couvercle en verre et rebrancher le four à l'alimentation électrique

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. A compter de la date d'achat originale et pour une période d'un an, Furrion paiera les frais de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil qui se révèlent être défectueuses de part des défauts de matériaux ou dans la fabrication, et ce uniquement lorsque cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les situations suivantes:

1. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent être identifiés.
2. Les produits qui ont été transférés par leur propriétaire d'origine à une autre partie ou sont situés en dehors des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés d'occasion ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans un cadre commercial.
6. Les appels de dépannage ne concernant pas un mauvais fonctionnement ou des défauts dans les matériaux ou la fabrication, ou les appareils qui ne sont pas à usage domestique ou ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de dépannage pour changer l'installation de l'appareil ou pour conseiller sur l'utilisation de l'appareil.
8. Les dépenses rendant l'appareil accessible à la réparation, comme enlever des pièces, des étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsque celui-ci est expédié à l'usine.
9. Les appels pour réparer les boutons, les poignées ou d'autres pièces à usage esthétique.
10. Les frais supplémentaires comprenant, mais sans s'y limiter, toute intervention hors des heures normales de travail, le week-end ou un jour férié, le coût des appels, les péages, les frais de voyage en ferry, ou les frais de déplacement dans des régions éloignées, y compris l'état de l'Alaska.
11. Les dommages causés à l'appareil ou à l'habitation lors de l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les cabinets de cuisine, les murs, etc.
12. Les dommages causés par: les services rendus par une entreprise de service non autorisée; l'utilisation de pièces autres que des pièces Furrion ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que les sociétés de service autorisées; ou des causes externes tels qu'une mauvaise utilisation, les alimentations gaz ou électrique inadéquates, les accidents, les incendies, ou les cas de force majeure.

Garantie

Le seul et unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est seulement la réparation du produit ou son remplacement comme détaillé dans cette garantie. Les demandes basées implicitement sur les garanties, y compris les garanties de qualité marchande ou de mise en usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi, tant que celle-ci ne couvre pas moins d'un an. Furrion ne sera pas responsable pour les dommages indirects ou les dommages accessoires tels que les dommages matériels et les frais accessoires résultant de toute violation de cette garantie limitée comme écrite, ou de toute garantie implicite. Certains états et provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ou de limitations sur la durée d'application des garanties implicites, de sorte que vous n'êtes pas assujéti à ces limitations ou exclusions citées ci-dessus. Cette garantie écrite vous garantit des droits juridiques spécifiques. Ces droits varient d'un état ou d'une province à l'autre.

Conservez votre facture, le bordereau de livraison, ou toute autre preuve de paiement pour établir la période de garantie si une réparation devient nécessaire. Si le service est effectué, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service sous garantie doit être obtenu en contactant Furrion à warranty@furrion.com

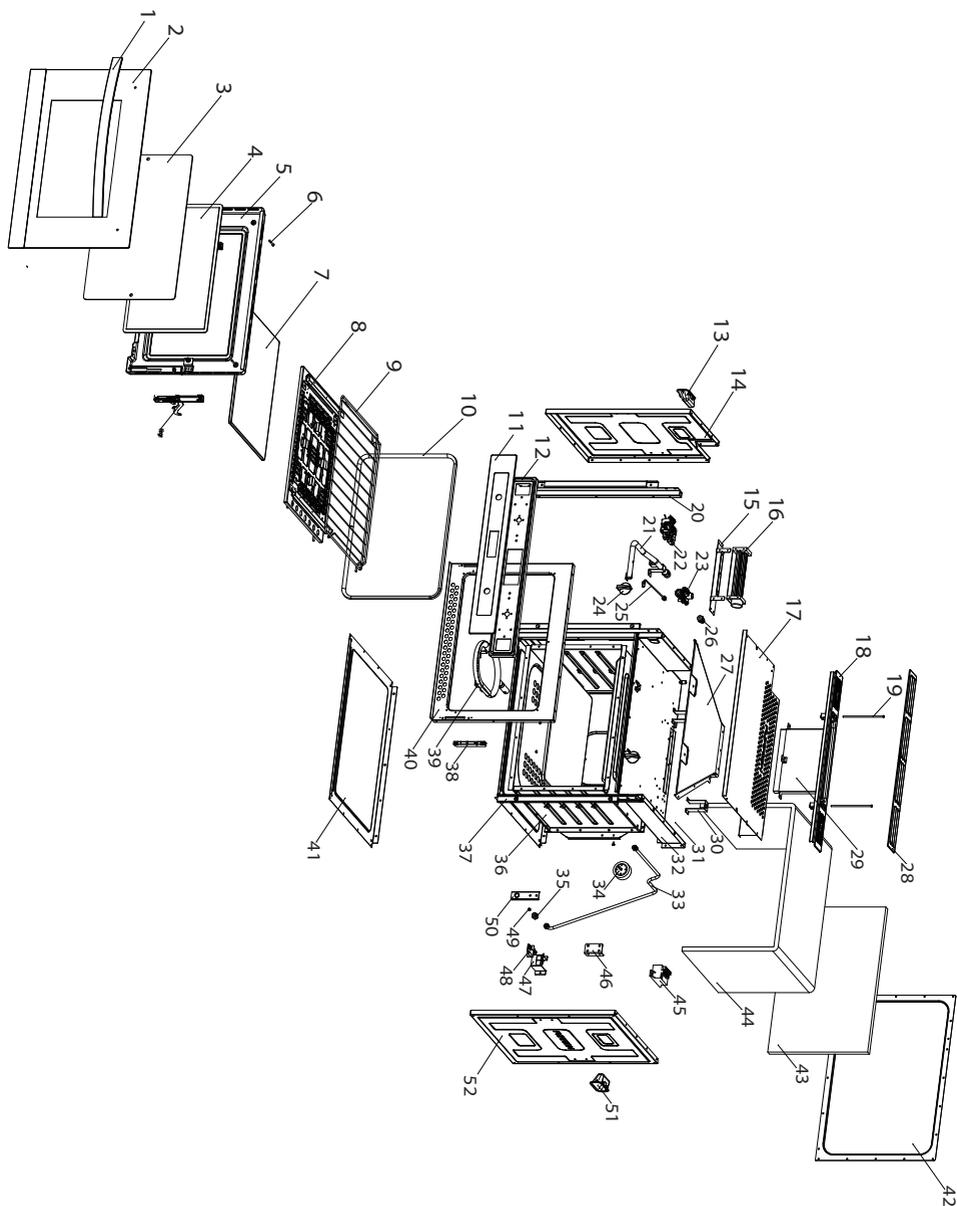
Les caractéristiques et les spécifications du produit, comme décrites ou illustrées, sont sujettes à changement sans préavis.

Diagramme et description des pièces

1	Poignée
2	Verre externe
3	Verre intermédiaire
4	Verre interne
5	Composant de porte interne
6	Vis M4x40
7	Base
8	Composant de support de la base
9	Grille
10	Joint d'étanchéité en caoutchouc
11	Composant en verre du tableau de bord
12	Tableau de bord
13	Poignée latérale
14	Plaque latérale gauche
15	Support du moteur
16	Moteur
17	Plaque du bas
18	Cheminée
19	Vis M4x40
20	Support gauche
21	Arrivée de gaz
22	Vanne du thermostat
23	Vanne du gaz
24	Bouton
25	Tuyau de gaz de la veilleuse
26	Connecteur du gaz
27	Revêtement de l'aération
28	Plaque de cheminée interne
29	Isolation de la cheminée

30	Support de la plaque de cheminée
31	Bouchon
32	Support du ventilateur
33	Tuyau de gaz
34	Minuteur
35	Assise de l'embout
36	Élément de cavité
37	Support de droite
38	Support de charnière
39	Élément du brûleur
40	Plaque avant
41	Plaque du bas
42	Plaque arrière
43	Isolation arrière
44	Cavité d'isolation
45	Allumeur
46	Support latéral
47	Support de la veilleuse
48	Ensemble pilote
49	Embout
50	Plaque d'assise de l'embout
51	Poignée latérale
52	Plaque de droite

Diagramme et description des pièces







Furrion reserve the right to alter the information in this document without prior notice. Furrion shall not be liable for technical or editorial errors or omissions contained herein.

Furrion se réserve le droit de modifier les informations contenues dans le présent document sans préavis. Furrion ne sera pas responsable des erreurs techniques ou éditoriales ou des omissions contenues dans ce document.

FURRIION.COM