

Induction Cooktop Table de cuisson à induction Placa de cocción a inducción

*Instruction Manual
Manuel d'instructions
Manual de instrucciones*



- *Product picture is for reference only.
- *La photo du produit est aux fins de référence seulement.
- *La imagen del producto es solo de referencia.

Model/Modèle/Modelo:
FIH1ZEA-BG

Welcome

Thank you and congratulations for purchasing the Furrion® FIH1ZEA Induction Cooktop. Before operating your new product, please read these instructions carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the product.

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

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

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

Contents

Welcome	1
Contents	2
Important Safety Instructions	3
Induction Cooktop Introduction.....	5
How Does This Induction Cooktop Work?.....	5
Product Features	5
Product Overview	6
Part Name	6
Control Panel	6
Installation	7
Operation	8
Standby Mode.....	8
Lock Mode	8
Readiness Mode.....	8
Timer Setting Mode.....	9
To Turn Off.....	9
Special Explanations.....	9
Selecting the Proper Cookware	10
Suitable Cookware	10
Unsuitable Cookware.....	10
Cleaning and Maintenance	11
Troubleshooting.....	12
Specifications	14
Warranty.....	15

Important Safety Instructions

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions before operating the induction cooktop.
2. Do not touch hot surfaces. Do not move the cooktop while in use. Use handles or knobs.
3. To prevent electrical shock, the cooktop should always be placed on a flat, hard and dry surface.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug the cooktop from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged electrical cord or plug, or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. The cooktop is for indoor household use only. Do not use outdoors.
9. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the cooktop on or near a hot gas or electric burner.
11. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use this appliance anything other than its intended use.
13. **WARNING!** To prevent electric shock, unplug before cleaning.
14. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a licensed electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
15. Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop should break, cleaning solution and spillovers may penetrate the surface of the broken cooktop and create a risk of electric shock.
16. Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe off spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Also, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
17. Any other servicing should be performed by an authorized services representative.
18. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the Table Stove since they can get hot.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. The induction cooktop should be placed on a level surface, and used in a well ventilated environment. Do not block or obstruct the area around the unit's base in order to allow proper ventilation and fan operation. A minimum of 4 inches clearance is recommended. Do not place any material under the cooktop other than the counter surface.

Important Safety Instructions

21. Please use only cookware designed for induction cooktops. Do not place any metal utensil, object or non ferrous cookware on top of the stove when operating. The unit is designed to automatically shut down ten (10) seconds after detecting inappropriate metals on its surface. Objects made of ferrous materials will heat rapidly and can cause severe burns if not properly handled.
22. In order to avoid accidental fire, particularly when frying or using cooking oil, do not leave the cooktop unattended.
23. Do not handle the electric plug with wet hands.
24. Do not use the cooktop on any surface containing iron or steel.
25. Do not attempt to heat hermetically sealed food containers such as unopened cans, otherwise the can may explode, as any air in the can will become superheated.
26. Do not touch the designated heating coil area of the stovetop until it has cooled down.
27. Do not use aluminum foil, cloth, paper or other combustible goods on the cooktop.
28. Do not use the cooktop to parch ingredients.
29. Do not place the cooktop near an open flame.
30. Use the induction cooktop with a properly rated electrical outlet. It is recommended that the cooktop not share an outlet with another electrical device or appliance.
31. When the cooktop is in use, do not place a credit card, magnetic sheet, wristwatch, small radio or any other electric appliance near the cooktop in order to avoid interference with the cooktop's magnetic field; also, doing so may produce excessive noise.
32. When not in use, please remove the electric plug from the wall outlet.
33. To disconnect the cooktop, turn any control to "off", then remove the electric plug from wall outlet.
34. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the whole unit in water or other liquid.
35. For power cord replacement if the power cord is damaged; please contact an appropriate, licensed electrical repair shop. For safety purposes, please never replace the cord by oneself.

Special Declaration

All of the contents and material in this manual have been subjected to careful review. The manufacturer reserves the right of interpretation of any mistakes and omissions in printing or misunderstanding of the contents.

Addition: Any technical improvements will be placed in a revised manual without notice; for any changes in the appearance and color, those of the actual product shall prevail.

Short cord instruction

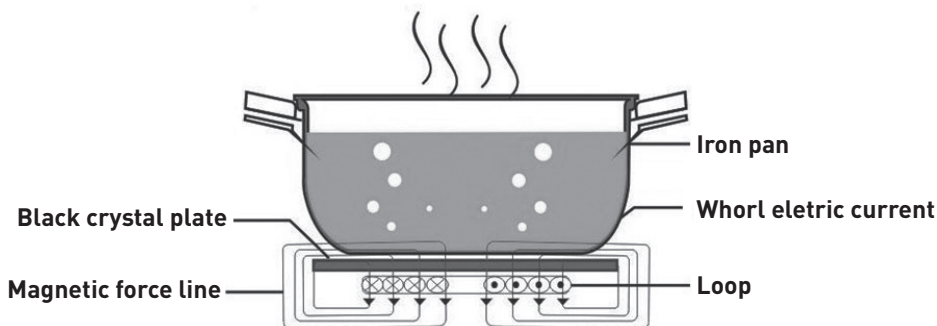
1. A short power-supply cord is provided so as to reduce the risk of tripping.
2. Extension cords are available and may be used if caution is exercised.
3. If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the extension cord needs to match or exceed the electrical rating of the cooktop appliance.
 - The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, to reduce handling by children or the possibility of tripping over the cord.

**Save these instructions
for future reference**

Induction Cooktop Introduction

How Does This Induction Cooktop Work?

An induction cooktop consists of a series of burners called Induction Coils, that operate based on magnetic principles. These coils will heat the cookware itself, and not the cooktop surface, by generating magnetic fields that induce a warming reaction in steel and iron-based pots and pans.



Product Features

High Efficiency: Induction cooking utilizes 90% of the energy produced, which is far more energy efficient than a gas or electric cooktop. The induction coils recognize the base of the cookware and will only heat the diameter of the pot, reducing the amount of wasted energy.

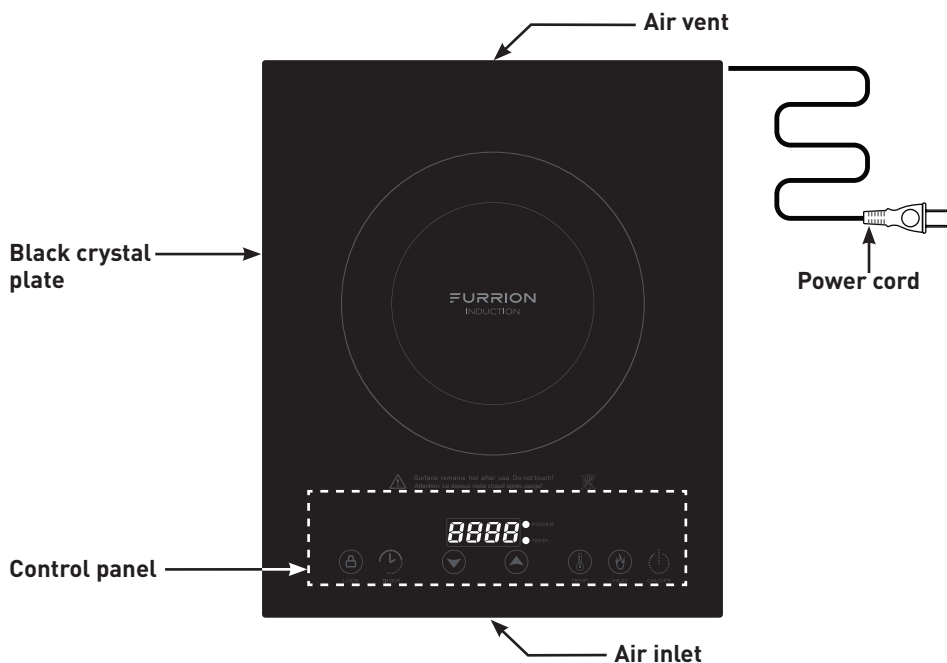
Safety and Environmental-friendly: More than ten safe protection mechanisms are designed to keep you safe, such as a mechanism to avoid magnetic field leakage, the use of a pan without liquids, excessive voltage ($145V \pm 5V$) or insufficient voltage ($80V \pm 5V$), overheating, small object detection, and a “no pan” automatic shutoff. There is no smoke or fire generated during the cooking process, making cooking clean and easy, beneficial to your home environment and to the health of your family members.

Heat Distribution: Induction cooktops directly heat the cookware and not the surface of the cooktop, allowing the heat to distribute uniformly around the cookware. Heating adjustments are nearly instantaneous, reducing the cooking time to about half that of gas and electric.

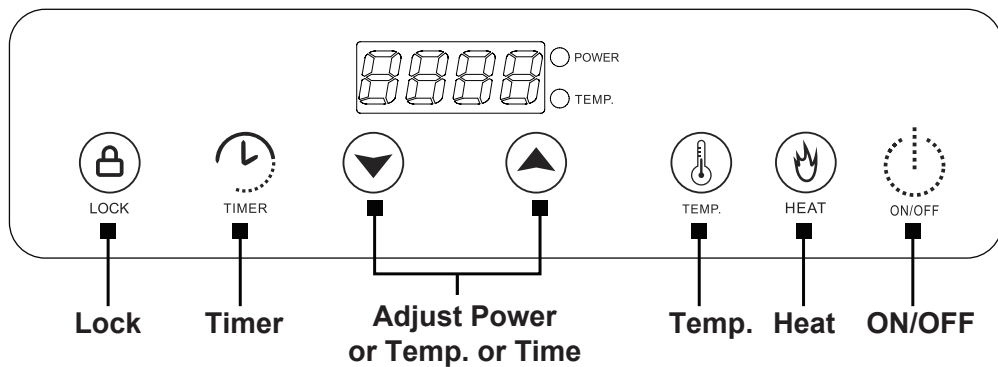
Intelligent: All functions are controlled by a microcomputer.

Product Overview

Part Name

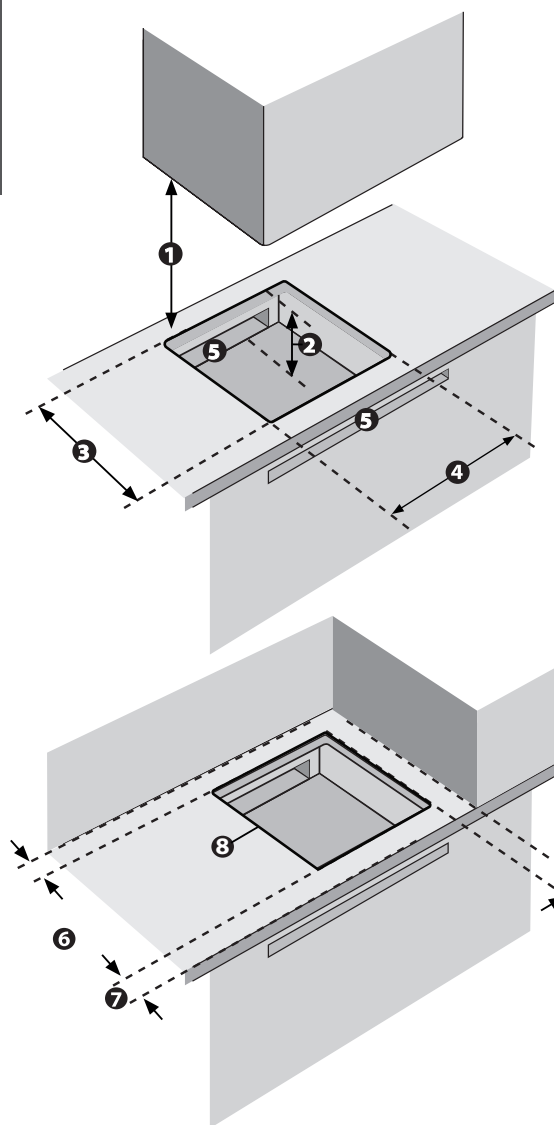


Control Panel



Installation

English



1 Minimum distance from cooktop to any object above must be at least 30".

2 Minimum distance from cooktop to any surface below must be at least 3 ½".

3 Cut-out Depth: 14 ⅝"

4 Cut-out Width: 11 ⅝"

5 Ventilation cut-outs

6 There must be at least 2" from the edge of the cooktop to any walls or cabinets.

7 There must be at least 2 ½" from the edge of cutout to the front edge of countertop.

8 Sealing strip around the edge of the cut-out.

Please refer to relevant safety standards and guidelines while installing in a RV, Boat or Manufactured Home.

The minimum height is 19" when fitting with range hood.

Operation

Standby Mode

You will receive a one "beep" sound when connecting the power cord to an electric socket, all the digital lights on the control panel will flash once indicating the unit enters into standby mode.

Lock Mode

In Standby Mode or working status, press  key to activate the function, you will hear a "beep" sound and the LOCK LED will be lit up. All the keys are locked except  key.

A. Manual Lock: In working status, press  key to activate the lock function. All the keys are disabled except  and  keys.

B. Automatic Lock: The unit will enter into Lock Mode automatically after five minutes the unit to be turned off. All the keys are disabled except the  key.

To turn on the unit, press  key to deactivate the lock function, then press  key to turn on the unit.

Switching off the lock

In Standby Mode, press  key to deactivate the lock function, the **LOCK** LED will be turned off.

In working status, press and hold  for one second to deactivate the lock function, the **LOCK** LED will be turned off.

Readiness Mode

In Standby Mode, press  key to enter the Readiness Mode, a "beep" sound will be heard indicating the cooktop is ready to use.

NOTE: The cooktop will return to Standby Mode automatically if the Heat Setting Mode or Temp. Setting Mode are not selected within 60 seconds.

Heat Setting Mode: The cooktop cooks at setting power in this mode.

When in Readiness Mode or Heat Mode, press  key to enter the Temp. Setting Mode, the **HEAT** LED will be lit up and the LED displays as **900W**.

The default heat setting is **260°F**, the user could press the "" or "" key to adjust to 1500W, 1300W, 1100W, 700W, 500W or 300W as desired.

NOTE: Your cooktop is designed with safeguards equipped against the parched protection. When cooking in Heat Setting Mode, the cooktop may shut off automatically when it is used for frying, stir-frying, grilling or other high temperature cooking purposes.

Temp. Setting Mode: The cooktop cooks at setting temperature in this mode.

When in Readiness Mode or Heat Mode, press  key to enter the Temp. Setting Mode, the **TEMP** LED will be lit up and the LED displays as **260°F**.

The default temperature setting is **260°F**, the user could press the "" or "" key to adjust to 120°F, 150°F, 180°F, 210°F, 300°F, 360°F, 420°F or 465°F as desired.

Operation

Timer Setting Mode

Use "▼" or "▲" key to set and adjust the timer. A short key press to adjust the time by one minute and a long key press to adjust by 10 minutes. The maximum adjustable time is 2:59:00.

When in POWER or TEMP. Mode, press  key to enter Timer Setting Mode, the **TIMER** LED will be lit up and "0:00" displays on the digital display.

1. Press "▼" or "▲" key to set the desired minute. Press  key to enter hour setting.
2. Press "▼" or "▲" key to set the desired hour.
3. Press  to confirm the setting. The timer will be confirmed automatically after 10 seconds without any operating.

To Turn Off

When not in use, press the  key to turn the unit off, you will hear a "beep" sound and all the lights will be turned off. The unit enters to standby mode and the LED displays as "H" until the temperature cooled below 140°F.

NOTE: Do not perform any cleaning process or pull the power cord until the unit cooled down.

Special Explanations

- When the induction cooktop is turned off, the cooling fan will work continually for one minute to eliminate the heating up.
- If an improper cookware is used or the cookware is removed from the cooktop, the heating process will be stopped and the error code "U" shows on the digital display. The unit will sound every two seconds and turn off automatically after 10 seconds unless a proper cookware is replaced on the cooking zone.
- For best performance, use the cookware designed for .
- If the induction cooktop is subjected to high or low voltage fluctuations while in operation, the unit will stop heating, and display error message E3 (or E2). If the voltage does not return to normal within one (1) minute, the cooktop will shut off automatically. If voltage fluctuations occur while the unit is in standby mode, the unit will display error messages E3 (or E2) together with a warning signal. Please remove the induction cooktop from its power source immediately.
- When using the cooktop, please keep the black crystal top clean. Otherwise, some staining or dark discoloration may appear over time. Such stains or discoloration will affect only the physical appearance of the unit, not its actual performance.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Selecting the Proper Cookware

Suitable Cookware

For proper heating, it is recommended to use a cookware that is made from ferrous materials, the cookware should has a smooth base with diameter between 4 11/16" and 10 3/16".



Iron frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel Kettle



Enamel cooking top



Iron plate

1. Please ensure that your cookware meets the following conditions:
 - Materials requirement: Containing magnetic (ferrous) conducting materials;
 - Shape requirement: Flat bottom, with the diameter between 4 11/16" and 10 3/16".
2. After first use, some white spots would appear at the bottom of the pot, this is normal. Please pour some vinegar into the pot, heat it at about 140-180°F, then wipe the spots away with brush.
3. The induction cooktop sensor array can identify most cookwares except the ones made from non-magnetic steels.
4. The cooktop will beep 10 seconds and then switch off automatically if there is no cookware to be placed on the cooktop or an improper cookware is utilized.

Unsuitable Cookware

The cookwares that are made from ceramic, glass, cooper, bronze or has an aluminum bottom are not suitable to this cooktop.

Cleaning and Maintenance

Please remove the power plug from its socket and wait for the unit to cool before cleaning or performing maintenance.

1. Black crystal plate and control panel.
 - Slight stain: Please wipe off the plate with soft moistened cloth.
 - Tough stain: Please clean with a soft moistened cloth dipped in a bit of toothpaste or neutral liquid cleaner until no residue remains. Never clean the cooktop surface with a rigid brush.
2. The induction cooktop body can be cleaned lightly with soft dry cloth. Any dust around the air inlet and air vent can be cleaned with a flexible brush or a damp cloth.
3. To avoid damaging the casting or any plastic parts of the unit, do not use any oil based cleaning products.
4. To maintain its appearance, avoid scraping the cooktop with the bottom of your cookware.
5. For long-term storage, clean and dry the cooktop thoroughly and save in a dry place. To maintain good performance, plug the unit into an electric socket for at least half an hour every three months.

Troubleshooting

Always contact a qualified service technician to replace the power cord if it is damaged, never replace the power cord by yourself.

Problem	Possible Cause	Solutions
Cooktop does not work.	Cooktop controls are locked.	Deactivate the lock function.
	Power outage.	Check the house power supply wires.
		Contact the dealer.
Cooktop does not Heat.	No cookware or improper cookware.	Make sure the cookware is centered on the cooking zone and the material of the cookware is cooktop compatible.
	Inproper cookware size.	Replace with a proper size of cookware. The bottom of the cookware should cover the cooking zone completely.
	The cookware is not properly located on the cooking zone.	Make sure the cookware bottom is flat and the cookware is centered on the cooking area.
	No power to the cooktop.	See "cooktop does not work" section.
Cooktop turns off while in cooking.	The cooktop internal heat sensor detected a high temperature inside the cooktop.	Make sure the cooktop vents are not blocked.
	Liquid or object on the control area.	Clean up the spills or remove any objects on the control area. Restart the unit.
The fan keeps running for one minute after the unit has been switched off.	The electronics are cooling down.	This is normal.
"U" appears on the digital display.	No cookware is detected on the cooking zone after 10 seconds.	Make sure the material of the cookware is cooktop compatible and it is centered on the cooking zone.
"E0" appears on the digital display.	IGBT overheating.	Turn off unit to allow IGBT to cool. Restart the unit.

Troubleshooting

English

Problem	Possible Cause	Solutions
“E2” appears on the digital display.	The supplied voltage to the cooktop is too low.	Check the house power supplied voltage.
“E3” appears on the digital display.	Supplied voltage to cooktop is too high.	
“E7” appears on the digital display.	NTC1 Break off.	Turn off the unit and remove the plug from the socket. Wait 30 seconds before reconnecting the plug. If the error message remains, call the service center.
“E8” appears on the digital display.	NTC1 Short circuit.	
“E9” appears on the digital display.	NTC2 Break off.	
“EE” appears on the digital display.	NTC2 Short circuit.	
Noise	Noise like humming, crackling or buzzing.	This is normal. Check the cookware about the sound source.

E0, E6 = Overheat Protection

If this appears on the screen, there is no more content in the pan. To remedy, add ingredients or remove the pan from the cooktop.

U = Cookware Sensor Detection

If this appears on the screen, proper cookware is not detected. To remedy, place correct cookware on the induction cooktop.

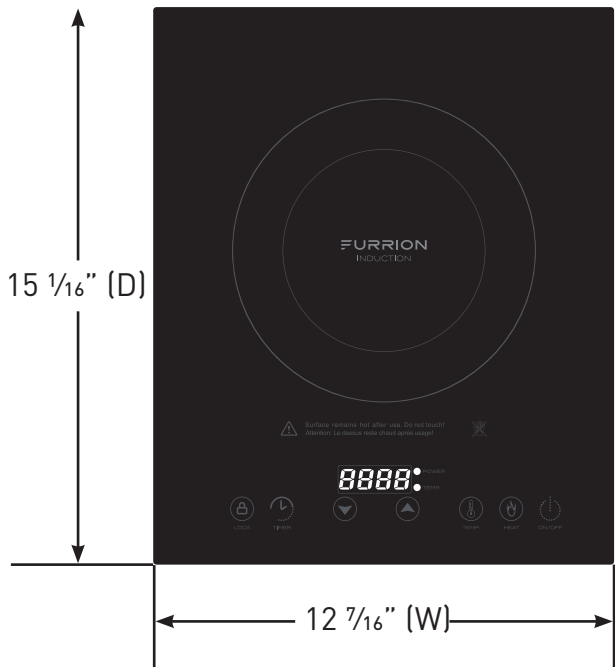
E2 and E3 = Incorrect Voltage Sensor

To remedy, use the correct voltage specified.

E7, E9 = If this message appears, contact your electrician.

E8, EE = If this message appears, contact your electrician.

Specifications



Model	Applied voltage/frequency	Rated power	Cut-out (W x D)
FIH1ZEA-BG	120V ~ /60Hz	1500W	11 5/8" x 14 5/16"

Warranty

FURRION WARRANTS FOR A PERIOD OF 1 YEAR FROM DATE OF RETAIL PURCHASE BY THE ORIGINAL END-USE PURCHASER, THAT THIS PRODUCT, WHEN DELIVERED TO YOU IN NEW CONDITION, IN ORIGINAL PACKAGING, FROM A FURRION AUTHORIZED RESELLER AND USED IN NORMAL CONDITIONS, IS FREE FROM ANY DEFECTS IN MANUFACTURING, MATERIALS, AND WORKMANSHIP. IN CASE OF SUCH DEFECT, FURRION SHALL REPLACE OR REPAIR THE PRODUCT AT NO CHARGE TO YOU. THIS WARRANTY DOES NOT COVER: PRODUCTS WHERE THE ORIGINAL SERIAL NUMBERS HAVE BEEN REMOVED, ALTERED OR CANNOT READILY BE DETERMINED; DAMAGE OR LOSS CAUSED BY ACCIDENT, MISUSE, ABUSE, NEGLECT, PRODUCT MODIFICATION, FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS IN INSTRUCTION MANUAL, COMMERCIAL OR INDUSTRIAL USE; DAMAGE OR LOSS CAUSED TO THE DECORATIVE SURFACE OF PRODUCT; TO ANY DATA, SOFTWARE OR INFORMATION; AND NORMAL WEAR AND TEAR. THIS WARRANTY ONLY PROTECTS THE ORIGINAL END-USER ("YOU") AND IS NOT TRANSFERABLE; ANY ATTEMPT TO TRANSFER THIS WARRANTY SHALL MAKE IT IMMEDIATELY VOID. THIS WARRANTY IS ONLY VALID IN THE COUNTRY OF PURCHASE.

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

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

FURRION IS NOT RESPONSIBLE FOR DIRECT, INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR CONDITION, OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF ANY EQUIPMENT OR PROPERTY, ANY COSTS OF RECOVERING, REPROGRAMMING, OR REPRODUCING ANY PROGRAM OR DATA STORED IN OR USED WITH FURRION PRODUCTS. FURRION'S TOTAL LIABILITY IS LIMITED TO THE REPAIR OR REPLACEMENT OF THIS PRODUCT PURSUANT TO THE TERMS OF THIS WARRANTY.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR EXCLUSIONS OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OR CONDITIONS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY BY STATE OR (WHERE APPLICABLE IN THE COUNTRIES WHERE FURRION HAS NON-US/CANADIAN AUTHORIZED DEALERS) COUNTRY. NO ACTION OR CLAIM TO ENFORCE THIS WARRANTY SHALL BE COMMENCED AFTER THE EXPIRATION OF THE WARRANTY PERIOD.

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

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

Bienvenue

Merci et félicitations pour votre achat de ce système de divertissement Furrion® FIH1ZEA Table de cuisson à induction. Avant utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire ces consignes attentivement. Le présent guide d'utilisation contient des informations permettant l'utilisation, l'installation et l'entretien en toute sécurité de l'appareil.

Veuillez conserver le présent guide d'utilisation en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement, afin d'assurer votre sécurité et de réduire les risques de blessure. Veuillez aussi remettre le présent manuel à tout nouveau propriétaire de cet appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des présentes consignes.

Si vous avez des questions sur nos produits, veuillez nous contacter:

support@furrion.com

Contenu

Bienvenue	16
Contenu	17
Consignes de sécurité importantes	18
Présentation de la table de cuisson à induction	20
Comment fonctionne cette table de cuisson à induction?	20
Caractéristiques du produit	20
Présentation du produit	21
Nom de la pièce	21
Panneau de commande	21
Installation	22
Fonctionnement	23
Mode de veille	23
Mode de verrouillage	23
Mode « Prêt »	23
Mode de réglage de la minuterie	24
Arrêt	24
Explications spéciales	24
Sélection d'un ustensile approprié	25
Suitable Cookware	25
Ustensile inapproprié	25
Nettoyage et entretien	26
Dépannage	27
Caractéristiques	29
Garantie	30

Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la table de cuisson à induction.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne déplacez pas la table de cuisson en cours d'utilisation. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les décharges électriques, la table de cuisson doit toujours être placée sur une surface plane, dure et sèche.
4. Comme avec n'importe quel appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers.
5. Débranchez la table de cuisson de la prise électrique lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas d'appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus près pour l'examen, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. La table de cuisson est destinée à un usage domestique intérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas la table de cuisson sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique.
11. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. N'utilisez pas cet appareil autrement que pour son usage prévu.
13. ATTENTION! Pour éviter une décharge électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
14. Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est destinée à être insérée dans une prise polarisée. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si cela ne convient toujours pas, contactez un électricien agréé. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
15. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson se casse, la solution de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer sa surface et créer un risque de choc.
16. Nettoyez délicatement la table de cuisson. Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. De plus, certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
17. Tout autre service doit être effectué par un représentant agréé.
18. Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur le poêle, car ils peuvent devenir chauds.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins d'être supervisé ou instruit par une personne responsable de leur sécurité.
20. La table de cuisson à induction doit être placée sur une surface plane et utilisée dans un environnement bien ventilé. Ne bloquez pas et n'obstruez pas la zone autour de la base de l'appareil afin de permettre une ventilation et un fonctionnement corrects du ventilateur. Un dégagement minimum de 10 cm (4 po) est recommandé. Ne placez aucun matériau sous la table de cuisson autre que la surface du comptoir.
21. Veuillez n'utiliser que des batteries de cuisine conçues pour les tables de

Consignes de sécurité importantes

cuisson à induction. Ne placez aucun ustensile en métal, objet ou ustensile non ferreux sur le dessus du poêle lorsqu'il fonctionne. L'appareil est conçu pour s'éteindre automatiquement dix (10) secondes après avoir détecté des métaux inappropriés sur sa surface. Les objets ferreux chauffent rapidement et peuvent causer de graves brûlures s'ils ne sont pas correctement manipulés.

22. Afin d'éviter un incendie accidentel, en particulier lors de la friture ou de l'utilisation d'huile de cuisson, ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance.
23. Ne manipulez pas la prise électrique avec les mains mouillées.
24. N'utilisez pas la table de cuisson sur une surface contenant du fer ou de l'acier.
25. N'essayez pas de chauffer des récipients alimentaires hermétiquement scellés tels que des boîtes non ouvertes, sinon la boîte pourrait exploser sous l'effet de la pression de l'air emprisonné à l'intérieur.
26. Ne touchez pas la zone du serpentín de chauffage désignée de la cuisinière avant qu'elle ait refroidi.
27. N'utilisez pas de papier d'aluminium, de chiffon, de papier ou d'autres produits combustibles sur la table de cuisson.
28. N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher les ingrédients.
29. Ne placez pas la table de cuisson près d'une flamme nue.
30. Utilisez la table de cuisson à induction avec une prise électrique de puissance nominale adéquate. Il est recommandé que la table de cuisson ne partage pas une prise avec un autre appareil électrique.
31. Lorsque la table de cuisson est utilisée, ne placez pas une carte de crédit, une feuille magnétique, une montre, une petite radio ou tout autre appareil électrique à proximité de la table de cuisson afin d'éviter toute interférence avec le champ magnétique de celle-ci. De plus, cela peut également produire un bruit excessif.
32. Lorsque vous ne l'utilisez pas, retirez la

fiche électrique de la prise murale.

33. Pour débrancher la table de cuisson, désactivez toutes les commandes, puis retirez la fiche électrique de la prise murale.
34. Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'ensemble de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
35. Si le cordon d'alimentation est endommagé et que vous devez le remplacer, veuillez contacter un atelier de réparation électrique approprié. Pour des raisons de sécurité, ne remplacez jamais le cordon par vous-même.

Déclaration spéciale

Tous les contenus et matériels de ce manuel ont été soumis à une vérification soutenue. Le fabricant se réserve le droit d'interpréter toute erreur ou omission durant l'impression ou pour l'incompréhension du contenu.

Ajout : Toutes les améliorations techniques seront ajoutées dans un manuel révisé sans préavis; pour tout changement de l'aspect et de la couleur, ceux du produit réel prévaudront.

Instruction pour cordon court

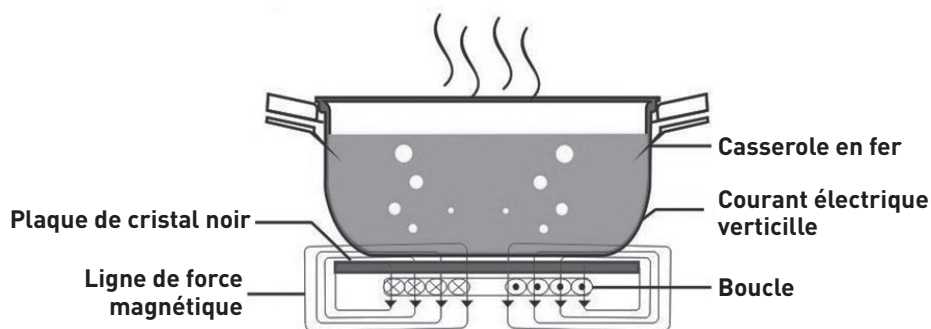
1. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire le risque de trébucher.
2. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées après avoir pris les précautions d'usage.
3. Si une rallonge est utilisée :
 - La cote électrique inscrite sur la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil de cuisson.
 - La rallonge doit être disposée de manière à ne pas se draper sur le comptoir ou la table, ainsi que de manière à réduire la manipulation par les enfants ou la possibilité de poser un risque de trébucher.

**Conservez ces instructions
pour référence future**

Présentation de la table de cuisson à induction

Comment fonctionne cette table de cuisson à induction?

Une table de cuisson à induction se compose d'une série de brûleurs appelés serpentins d'induction, fonctionnant selon des principes magnétiques. Ces serpentins chaufferont l'ustensile même et non la surface de la table de cuisson en générant des champs magnétiques qui induisent une réaction de réchauffement dans les chaudrons et casseroles en acier et à base de fer.



Caractéristiques du produit

Haute efficacité : La cuisson à induction utilise 90 % de l'énergie produite, ce qui est beaucoup plus efficace qu'une table de cuisson à gaz ou électrique. Les serpentins d'induction reconnaissent la base de l'ustensile et chauffent uniquement le diamètre de la casserole, réduisant ainsi la quantité d'énergie gaspillée.

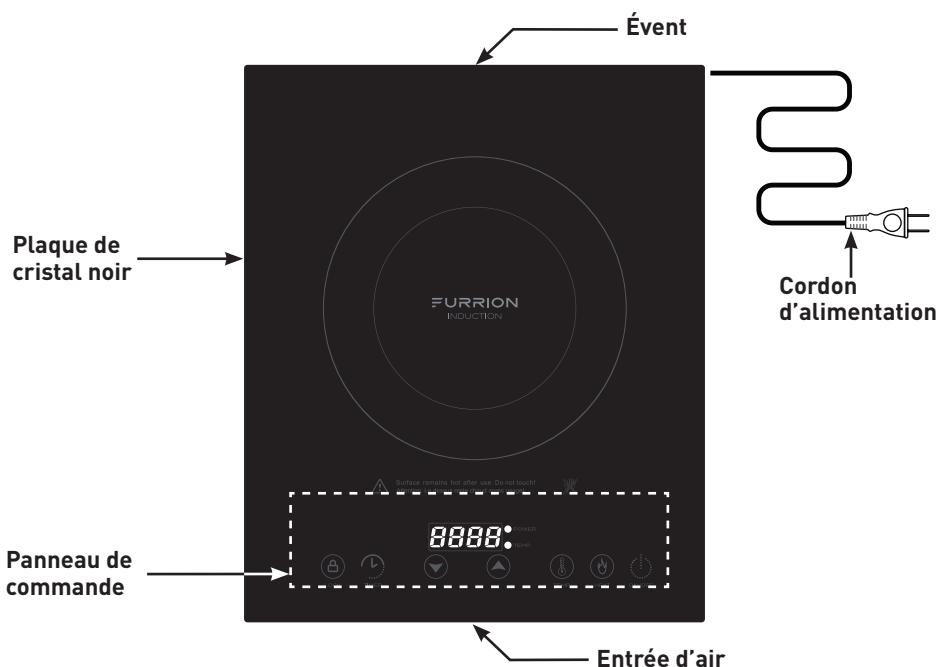
Sécurité et respect de l'environnement : Plus de dix mécanismes de protection sont conçus pour assurer votre sécurité, comme le mécanisme permettant d'éviter les fuites de champ magnétique, l'utilisation d'une casserole sans liquide, une tension excessive ($145\text{ V} \pm 5\text{ V}$) ou une tension insuffisante ($80\text{ V} \pm 5\text{ V}$), la surchauffe et la détection de petits objets ainsi que l'arrêt automatique lorsqu'il n'y a pas d'ustensile. Aucune fumée ni flamme n'est produite pendant le processus de cuisson, ce qui rend la cuisson propre et facile, bénéfique pour votre environnement familial et pour la santé des membres de votre famille.

Distribution de chaleur : Les tables de cuisson à induction chauffent directement l'ustensile et non la surface de la table de cuisson, permettant à la chaleur de se répartir uniformément autour de l'ustensile. Les réglages de chauffage sont presque instantanés, réduisant le temps de cuisson à environ la moitié de celui des appareils au gaz et électriques.

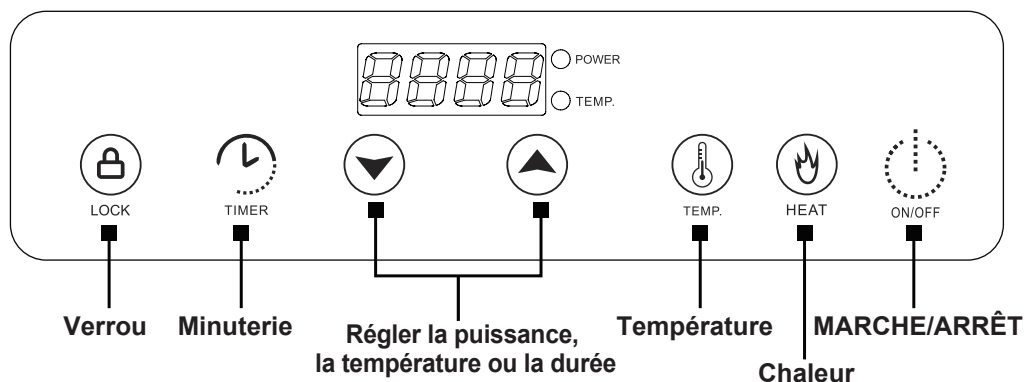
Intelligent : Toutes les fonctions sont contrôlées par un micro-ordinateur.

Présentation du produit

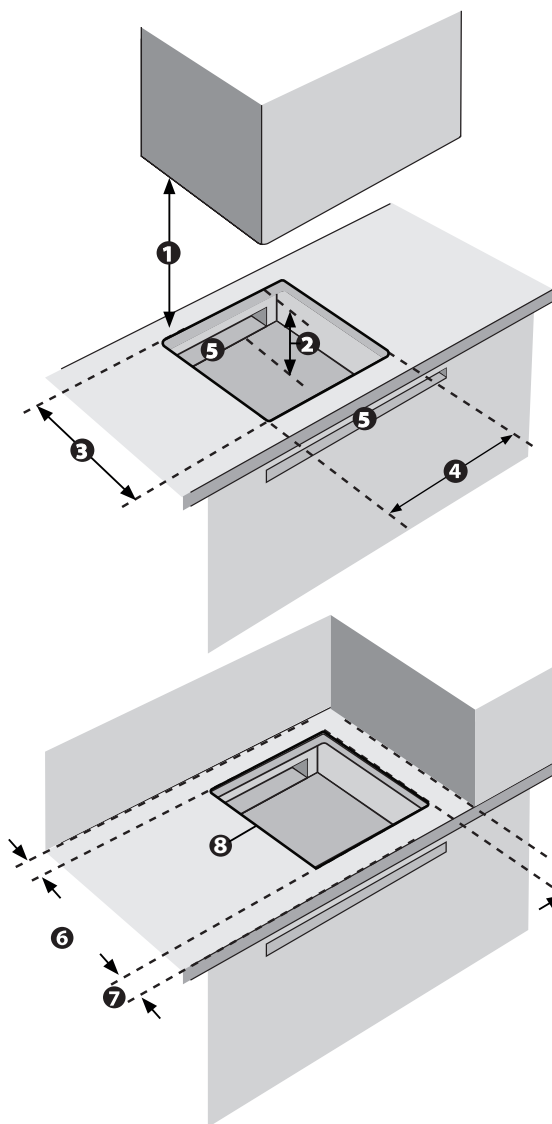
Nom de la pièce



Panneau de commande



Installation



- 1** La distance minimale entre la table de cuisson et tout objet au-dessus doit être d'au moins 75 cm (30 po).
- 2** La distance minimale entre la table de cuisson et toute surface inférieure doit être d'au moins 9 cm (3,5 po).
- 3** Profondeur de découpe : 14 5/16 po
- 4** Largeur de découpe : 11 5/8 po
- 5** Découpes de ventilation
- 6** Il doit y avoir au moins 5 cm (2 po) entre le rebord de la table de cuisson et les murs ou les armoires.
- 7** Il doit y avoir au moins 11,5 cm (2,5 po) entre le rebord de la découpe et le rebord avant du comptoir.
- 8** Bande d'étanchéité autour du bord de la découpe.

Veillez vous référer aux normes de sécurité et aux directives pertinentes lors de l'installation dans un véhicule récréatif, une embarcation ou une maison préfabriquée.

La hauteur minimale est de 48 cm (19 po) lors du montage sous une hotte.

Fonctionnement

Mode de veille

Vous entendrez un « bip » lors de la connexion du cordon d'alimentation à une prise électrique. Tous les voyants numériques du panneau de commande clignoteront une fois pour indiquer que l'appareil entre en mode veille.

Mode de verrouillage

En mode veille ou en état de fonctionnement, appuyez sur la touche  pour activer la fonction. Vous entendrez un bip et le voyant LOCK s'allumera. Toutes les clés sont verrouillées sauf la touche .

A. Verrouillage manuel : En état de fonctionnement, appuyez sur la touche  pour activer la fonction de verrouillage. Toutes les touches sont désactivées à l'exception des touches  et .

B. Verrouillage automatique : L'unité entrera automatiquement en mode verrouillage cinq minutes après l'arrêt de l'appareil. Toutes les touches sont désactivées à l'exception de la touche .

Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche  pour désactiver la fonction de verrouillage, puis appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil.

Désactivation du verrouillage

En mode veille, appuyez sur la touche  pour désactiver la fonction de verrouillage, le voyant **LOCK** sera éteint.

En état de fonctionnement, maintenez la touche  pendant une seconde pour désactiver la fonction de verrouillage, le voyant **LOCK** sera éteint.

Mode « Prêt »

En mode veille, appuyez sur la touche  pour accéder au mode « Prêt », un bip retentira pour indiquer que la table de cuisson est prête à être utilisée.

REMARQUE : La table de cuisson reviendra automatiquement en mode veille si le mode de réglage de la chaleur ou de la température n'est pas sélectionné dans les 60 secondes.

Mode de réglage de la chaleur : À ce mode, la table de cuisson cuit à puissance réglée. En mode « Prêt » ou chauffage, appuyez sur la touche  pour passer au mode de réglage de température. Le témoin **DEL HEAT** s'allume et l'écran **DEL affiche 900 W**. Le réglage de chaleur par défaut est de **260 °F**. L'utilisateur peut appuyer sur la touche «▼» ou «▲» pour régler la puissance à 1500, 1300, 1100, 700, 500 ou 300 W selon les besoins.

REMARQUE : Votre table de cuisson comprend des protections contre l'assèchement. Lors de la cuisson en mode de réglage de la chaleur, la table de cuisson peut s'éteindre automatiquement lorsqu'elle est utilisée pour la friture, les sautés, le grillage ou toute autre cuisson à haute température.

Mode de réglage de température :

Dans ce mode, la table de cuisson cuit à la température réglée.

En mode « Prêt » ou chauffage, appuyez sur la touche  pour passer au mode de réglage de température. Le témoin **DEL TEMP** s'allume et l'écran **DEL affiche 260°F**.

Le réglage de température par défaut est de **260 °F**. L'utilisateur peut appuyer sur la touche «▼» ou «▲» pour régler la température à 120, 150, 180, 210, 300, 360, 420 ou 465 °F.

Fonctionnement

Mode de réglage de la minuterie

Utilisez la touche « ▼ » ou « ▲ » pour régler la minuterie. Appuyez brièvement sur la touche pour régler l'heure d'une minute et appuyez longuement sur la touche pour effectuer un réglage de 10 minutes. La durée maximale réglable est de 2 h 59 min 00 s.

En mode PUISSANCE ou TEMPÉRATURE, appuyez sur la touche  pour passer au mode de réglage de la minuterie. Le témoin DEL **TIMER** s'allume et affiche « 0:00 » sur l'écran numérique.

1. Appuyez sur la touche « ▼ » ou « ▲ » pour régler les minutes. Appuyez sur la touche  pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche « ▼ » ou « ▲ » pour régler l'heure.
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage. La minuterie sera confirmée automatiquement après 10 secondes sans aucune opération.

Arrêt

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, appuyez sur la touche  pour l'éteindre. Vous entendrez un bip et tous les voyants seront éteints. L'appareil passe en mode veille et la DEL affiche « H » jusqu'à ce que la température tombe sous 140 °F.

REMARQUE : Ne procédez pas au nettoyage et ne tirez pas sur le cordon tant que l'appareil n'a pas refroidi.

Explications spéciales

- Si un ustensile de cuisson inapproprié est utilisé ou si l'ustensile de cuisson est retiré de la table de cuisson, le processus de chauffage sera arrêté et le code d'erreur « U » s'affiche sur l'écran numérique. L'appareil sonne toutes les deux secondes et s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes, sauf si un ustensile de cuisson approprié est remis sur la zone de cuisson.
- Pour des performances optimales, utilisez des ustensiles conçus pour la cuisson à induction.
- Si la table de cuisson à induction est soumise à des fluctuations de tension élevées ou faibles pendant le fonctionnement, l'unité arrête de chauffer et affiche le message d'erreur E3 (ou E2). Si la tension ne revient pas à la normale dans la minute qui suit, la table de cuisson s'arrête automatiquement. Si des fluctuations de tension se produisent pendant que l'appareil est en mode veille, l'appareil affiche les messages d'erreur E3 (ou E2) ainsi qu'un signal d'avertissement. Veuillez débrancher immédiatement la table de cuisson à induction de sa source d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez la table de cuisson, veuillez garder le dessus en cristal noir propre. Sinon, des taches ou une décoloration sombre peuvent apparaître avec le temps. De telles taches ou décolorations touchent uniquement l'aspect physique de l'unité, et non ses performances réelles.

Tout autre service doit être effectué par un représentant agréé.

Sélection d'un ustensile approprié

Suitable Cookware

Pour un chauffage adéquat, il est recommandé d'utiliser un ustensile de cuisson fabriqué à partir de matériaux ferreux. L'ustensile doit avoir une base lisse et un diamètre compris entre 12 et 26 cm (4 1/16 et 10 3/16 po).



Poêle à frire en fer



**Casserole en
acier inoxydable**



Casserole en fer



Bouilloire en fer



**Bouilloire en acier
inoxydable émaillé**



Table de cuisson en émail



Plaque en fer

1. Veuillez vous assurer que votre ustensile répond aux conditions suivantes :
 - Matériau requis : Contenant des matériaux conducteurs magnétiques (ferreux).
 - Forme : Fond plat, d'un diamètre compris entre 12 et 26 cm (4 1/16 et 10 3/16 po).
2. Après la première utilisation, des taches blanches apparaissent au bas de la casserole, c'est normal. Veuillez verser du vinaigre dans la casserole, la chauffer à environ 140-180 °F, puis essuyez les taches avec une brosse.
3. Le réseau de capteurs de la table de cuisson à induction peut détecter la plupart des appareils de cuisson, à l'exception de ceux fabriqués à partir d'aciers non magnétiques.
4. La table de cuisson émettra un bip pendant 10 secondes, puis s'éteindra automatiquement si aucun ustensile de cuisson n'est posé sur la table de cuisson ou si un ustensile de cuisson inapproprié est utilisé.

Ustensile inapproprié

Les ustensiles en céramique, en verre, en cuivre, en bronze ou à fond en aluminium ne conviennent pas à cette table de cuisson.

Nettoyage et entretien

Veuillez débrancher la fiche d'alimentation et attendez que l'unité refroidisse avant de la nettoyer ou d'en effectuer l'entretien.

1. Plaque de cristal noir et panneau de commande.
 - Légère tache : Essuyez la plaque avec un chiffon doux et humide.
 - Tache tenace : Veuillez nettoyer avec un chiffon doux et humide et un peu de dentifrice ou un nettoyant liquide neutre jusqu'à ce qu'il ne reste aucun résidu. Ne nettoyez jamais la surface de la table de cuisson avec une brosse à soies dures.
2. Le corps de la table de cuisson à induction peut être nettoyé légèrement avec un chiffon doux et sec. Toute poussière autour de l'entrée d'air et de l'évent peut être nettoyée avec une brosse à soies souples ou un chiffon humide.
3. Pour éviter d'endommager les pièces moulées ou en plastique de l'appareil, n'utilisez aucun produit de nettoyage à base d'huile.
4. Pour conserver son apparence, évitez de gratter la surface de cuisson avec le fond de vos ustensiles.
5. Pour un entreposage à long terme, nettoyez et séchez soigneusement la table de cuisson et conservez-la dans un endroit sec. Pour maintenir de bonnes performances, branchez l'appareil dans une prise électrique pendant au moins une demi-heure tous les trois mois.

Dépannage

Contactez toujours un technicien qualifié pour remplacer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Ne remplacez jamais le cordon d'alimentation par vous-même.

Problème	Cause possible	Solutions
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.	Désactivez la fonction de verrouillage.
	Panne de courant.	Vérifiez l'alimentation de la maison.
		Contactez le détaillant.
La table de cuisson ne chauffe pas.	Aucun ustensile ou ustensile inapproprié.	Assurez-vous que l'ustensile est centré sur la zone de cuisson et que son matériau est compatible avec la table de cuisson.
	Taille d'ustensile inappropriée.	Remplacez l'ustensile par un autre de taille appropriée. Le fond de l'ustensile doit couvrir complètement la zone de cuisson.
	L'ustensile n'est pas correctement placé sur la zone de cuisson.	Assurez-vous que le fond de l'ustensile est plat et que l'ustensile est centré sur la zone de cuisson.
	La table de cuisson n'est pas alimentée.	Voir la section « La table de cuisson ne fonctionne pas ».
La table de cuisson s'éteint pendant la cuisson.	Le capteur de chaleur interne de la table de cuisson a détecté une température interne élevée.	Assurez-vous que les événements de la table de cuisson ne sont pas bloqués.
	Liquide ou objet sur la zone de commande.	Nettoyez les déversements ou enlevez tout objet sur la zone de commande. Redémarrez l'appareil.
Le ventilateur continue de fonctionner pendant une minute après la mise hors tension de l'appareil.	Les composants électroniques refroidissent.	C'est normal.
La lettre « U » s'affiche sur l'écran numérique.	Aucun ustensile n'est détecté sur la zone de cuisson après 10 secondes.	Assurez-vous que le matériau de l'ustensile est compatible avec la surface de cuisson et que l'ustensile est bien centré sur la zone de cuisson.
Le code « E0 » s'affiche sur l'écran numérique.	Surchauffe de l'IGBT.	Éteignez l'appareil pour permettre à l'IGBT de se refroidir. Redémarrez l'appareil.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solutions
Le code « E2 » s'affiche sur l'écran numérique.	La tension fournie à la table de cuisson est trop basse.	Vérifiez l'alimentation en tension de la maison.
Le code « E3 » s'affiche sur l'écran numérique.	La tension fournie à la table de cuisson est trop élevée.	
Le code « E7 » s'affiche sur l'écran numérique.	Coupure du circuit NTC1.	Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Attendez 30 secondes avant de rebrancher la fiche. Si le message d'erreur reste affiché, appelez le centre d'entretien.
Le code « E8 » s'affiche sur l'écran numérique.	NTC1 en court-circuit.	
Le code « E9 » s'affiche sur l'écran numérique.	Coupure du circuit NTC2.	
Le code « EE » s'affiche sur l'écran numérique.	NTC2 en court-circuit.	
Bruit	Bruit comme un bourdonnement, un crépitement ou un bourdonnement.	C'est normal. Vérifiez l'ustensile pour déterminer s'il peut être à la source du bruit.

E0, E6 = Protection contre la surchauffe

Si ce code s'affiche à l'écran, la casserole est vide. Pour y remédier, ajoutez des ingrédients ou retirez la casserole de la table de cuisson.

U = Détection du capteur d'ustensile

Si ce code s'affiche à l'écran, aucun ustensile adéquat n'a été détecté. Pour remédier à la situation, placez un ustensile approprié sur la table de cuisson à induction.

E2 et E3 = Capteur de tension incorrecte

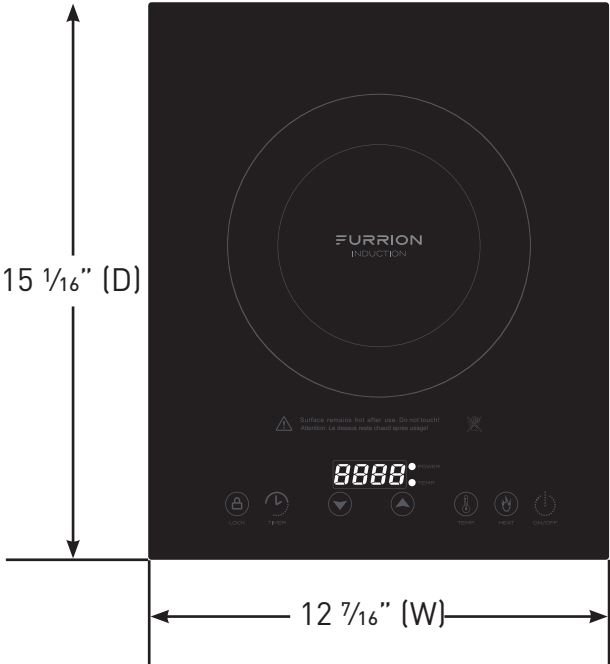
Pour y remédier, utilisez la tension correcte spécifiée.

E7, E9 = Si ce message s'affiche, contactez votre électricien.

E8, EE = Si ce message s'affiche, contactez votre électricien.

Caractéristiques

Français



Modèle	Tension/fréquence	Puissance nominale	Découpe (Larg. x Prof.)
FIH1ZEA-BG	120 V/60 Hz	1 500 W	29,8 x 36 cm {11 5/8 x 14 5/16 po}

FURRION GARANTIT, PENDANT UNE PÉRIODE D'UN AN À PARTIR DE LA DATE DE L'ACHAT AU DÉTAIL PAR L'UTILISATEUR FINAL INITIAL, QUE CE PRODUIT, S'IL EST LIVRÉ À L'ÉTAT NEUF, DANS SON EMBALLAGE ORIGINAL, PAR UN REVENDEUR FURRION AUTORISÉ ET UTILISÉ EN CONDITIONS NORMALES, EST LIBRE DE TOUT DÉFAUT DE FABRICATION, DE MATÉRIEL ET DE MAIN-D'ŒUVRE. EN CAS DE DÉFAUT, FURRION S'ENGAGE À REMPLACER OU À RÉPARER LE PRODUIT GRATUITEMENT. CETTE GARANTIE EXCLUT CE QUI SUIT : PRODUITS DONT LE NUMÉRO DE SÉRIE ORIGINAL A ÉTÉ ENLEVÉ, MODIFIÉ OU RENDU ILLISIBLE, LES DOMMAGES OU LES PERTES CAUSÉS PAR UN ACCIDENT, UNE MAUVAISE UTILISATION, LA NÉGLIGENCE, LA MODIFICATION DU PRODUIT OU LE MANQUEMENT À SUIVRE LES CONSIGNES DU GUIDE DE L'UTILISATEUR, L'UTILISATION COMMERCIALE OU INDUSTRIELLE, LES DOMMAGES OU LES PERTES CAUSÉES À LA SURFACE DÉCORATIVE DU PRODUIT, LES DOMMAGES CAUSÉS AUX DONNÉES, LOGICIELS OU RENSEIGNEMENTS, AINSI QUE L'USURE NORMALE. LA PRÉSENTE GARANTIE PROTÈGE UNIQUEMENT L'UTILISATEUR FINAL INITIAL (« VOUS »), ET NE PEUT ÊTRE CÉDÉE À QUICONQUE. TOUTE TENTATIVE DE CESSION DE LA PRÉSENTE GARANTIE AURA POUR EFFET SON ANNULATION IMMÉDIATE. LA PRÉSENTE GARANTIE EST UNIQUEMENT VALIDE DANS LE PAYS D'ACHAT.

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

Aucun revendeur, agent ou employé de Furrion n'est autorisé à modifier, prolonger ou élargir la présente garantie.

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

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

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

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

Bienvenido

Gracias y felicitaciones por comprar este sistema de entretenimiento Furrion® FIH1ZEA Placa de cocción a inducción. Antes de operar su nuevo dispositivo, lea estas instrucciones cuidadosamente. Este manual de instrucciones contiene información para el uso, la instalación y el mantenimiento seguros del dispositivo.

Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras referencias. Esto le garantizará un uso seguro y reducirá el riesgo de lesiones. Asegúrese de proporcionar este manual a los nuevos propietarios de este dispositivo.

El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños producidos como consecuencia de no haber respetado estas instrucciones.

Si tiene alguna pregunta relacionada con nuestros productos, escribanos a **support@furrion.com**

Contenido

Bienvenido	31
Contenido	32
Instrucciones importantes de seguridad	33
Introducción a la placa de cocción a inducción	35
¿Cómo funciona esta placa de cocción a inducción?	35
Características del producto	35
Descripción del producto	36
Nombre de la pieza	36
Panel de control	36
Instalación	37
Operación	38
Modo de espera	38
Modo de bloqueo	38
Modo de preparación	38
Modo de configuración del temporizador	39
Para apagar	39
Explicaciones especiales	39
Seleccionar los utensilios de cocina adecuados	40
Suitable Cookware	40
Utensilios de cocina inadecuados	40
Limpieza y mantenimiento	41
Solución de problemas	42
Especificaciones	44
Garantía	45

Instrucciones importantes de seguridad

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben seguirse las precauciones de seguridad básicas incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar la placa de cocción a inducción.
2. No toque las superficies calientes. No mueva la cubierta mientras está en uso. Use manijas o perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, la superficie de cocción siempre debe colocarse sobre una superficie plana, dura y seca.
4. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de una estrecha supervisión cuando se utiliza cerca de los niños o cuando ellos lo utilizan.
5. Desconecte la cubierta de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe eléctrico dañado, o si el artefacto funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para revisarlo, repararlo o ajustarlo.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede ocasionar lesiones.
8. La placa de cocción es solo para uso doméstico en interiores. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No coloque la placa de cocción sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico.
11. Tenga extrema precaución cuando mueva un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otro líquidos calientes
12. No use este aparato más que para el uso previsto.
13. **ADVERTENCIA** Para evitar descargas eléctricas, desenchúfelas antes de limpiarlas.
14. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista con licencia. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
15. No cocine en una superficie de cocina rota. Si la superficie de la placa de cocción se rompe, la solución de limpieza y los derrames pueden penetrar en la superficie de la cubierta rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.
16. Limpie la estufa con precaución. Si se usa una esponja o paño mojado para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Además, algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente.
17. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicios autorizado.
18. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la estufa de la mesa ya que pueden calentarse.
19. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los haya supervisado o les haya dado instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
20. La placa de inducción debe colocarse en una superficie nivelada y usarse en un ambiente bien ventilado. No bloquee ni obstruya el área alrededor de la base de la unidad para permitir una ventilación adecuada y el funcionamiento del ventilador. Se recomienda un mínimo de 4 pulgadas de espacio libre. No coloque ningún material debajo de la cubierta que no sea la superficie del mostrador.

Instrucciones importantes de seguridad

21. Utilice únicamente utensilios de cocina diseñados para placas de cocción a inducción. No coloque ningún utensilio de metal, objeto o utensilios de cocina no ferrosos encima de la estufa cuando la haga funcionar. La unidad está diseñada para apagar automáticamente diez (10) segundos después de detectar metales inapropiados en su superficie. Los objetos hechos de metales ferrosos se calientan rápidamente y pueden causar quemaduras graves si no se manejan adecuadamente.
22. Para evitar incendios accidentales, particularmente al freír o al cocinar aceite, no deje la placa de cocción sin supervisión.
23. No manipule el enchufe eléctrico con las manos mojadas.
24. No use la superficie de cocción en ninguna superficie que contenga hierro o acero.
25. No intente calentar los recipientes de alimentos herméticamente sellados, como las latas sin abrir, de lo contrario la lata puede explotar, ya que el aire de la lata se sobrecalentará.
26. No toque el área designada de la bobina de calentamiento de la estufa hasta que se haya enfriado.
27. No use papel de aluminio, tela, papel u otros artículos combustibles en la cubierta.
28. No use la placa de cocción para secar los ingredientes.
29. No coloque la cubierta cerca de una llama abierta.
30. Use la placa de cocción a inducción con una toma de corriente con clasificación adecuada. Se recomienda que la placa de cocción no comparta una toma de corriente con otro dispositivo o electrodoméstico.
31. Cuando la cubierta esté en uso, no coloque una tarjeta de crédito, banda magnética, reloj de pulsera, radio pequeña o cualquier otro electrodoméstico cerca de la placa de cocción a fin de evitar interferencias con el campo magnético de la cubierta; además, hacerlo puede producir un ruido excesivo.
32. Cuando no esté en uso, retire el enchufe eléctrico de la toma de corriente.
33. Para desconectar la placa de cocción, apague cualquier control y luego retire el enchufe eléctrico de la toma de corriente.
34. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o toda la unidad en agua u otro líquido.
35. Para reemplazar el cable de alimentación si el cable de alimentación está dañado; póngase en contacto con un taller de reparación de electricidad adecuado y con licencia. Por motivos de seguridad, nunca reemplace el cable por uno mismo.

Declaración especial

Todos los contenidos y materiales de este manual han sido sometidos a cuidadosos revisiones. El fabricante se reserva el derecho de interpretar cualquier error u omisión en la impresión o malentendido de los contenidos.

Adición: Cualquier mejora técnica se incluirá en un manual revisado sin previo aviso; para cualquier cambio en la apariencia y el color, prevalecerán los del producto real.

Instrucciones para el cable corto

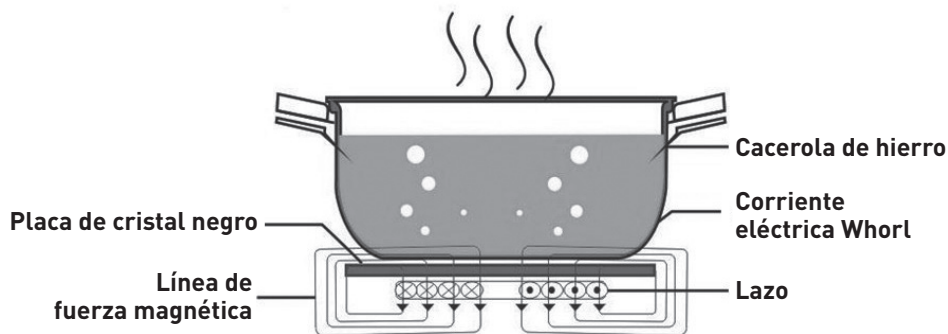
1. Se proporciona un cable corto de suministro de energía para reducir el riesgo de tropezarse.
2. Los cables de extensión están disponibles y pueden usarse si se tiene precaución.
3. Si se usa un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe coincidir o exceder la clasificación eléctrica de la placa de cocción.
 - El cable de extensión debe estar dispuesto de modo que no se pliegue sobre la placa de cocción o encimera, para reducir el manejo por parte de los niños o la posibilidad de tropezar con el cable.

**Guarde estas instrucciones
para futura referencia**

Introducción a la placa de cocción a inducción

¿Cómo funciona esta placa de cocción a inducción?

Una placa de cocción a inducción consiste en una serie de quemadores llamados bobinas de inducción, que operan en base a principios magnéticos. Estas bobinas calentarán el mismo utensilio de cocina, y no la superficie de cocción, al generar campos magnéticos que provocan una reacción de calentamiento en ollas y sartenes de acero y hierro.



Características del producto

Alta eficiencia: la cocción por inducción utiliza el 90% de la energía producida, que es mucho más eficiente que una placa de cocción a gas o eléctrica. Las bobinas de inducción reconocen la base de los utensilios de cocina y solo calentarán el diámetro de la olla, reduciendo la cantidad de energía desperdiciada.

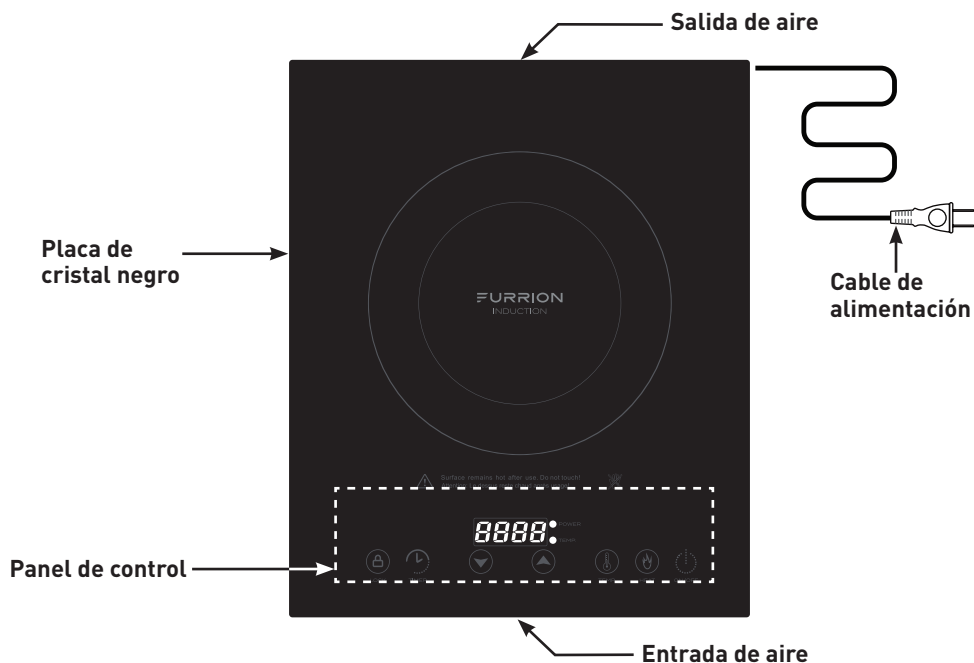
Seguro y ecológico: Más de diez mecanismos seguros de protección están diseñados para mantenerlo seguro, como un mecanismo para evitar fugas de campo magnético, el uso de una bandeja sin líquidos, voltaje excesivo ($145V \pm 5V$) o voltaje insuficiente ($80V \pm 5V$), sobrecalentamiento, detección de objetos pequeños detección y un apagado automático "sin cacerolas". No se genera humo o fuego durante el proceso de cocción, lo que hace que la cocción sea limpia y fácil, beneficiosa para el entorno de su hogar y para la salud de los miembros de su familia.

Distribución de calor: Las placas de inducción calientan directamente los utensilios de cocina y no la superficie de la superficie de cocción, permitiendo que el calor se distribuya uniformemente alrededor de los utensilios de cocina. Los ajustes de calefacción son casi instantáneos, reduciendo el tiempo de cocción a aproximadamente la mitad que el gas y la electricidad.

Inteligente: Todas las funciones están controladas por un microordenador.

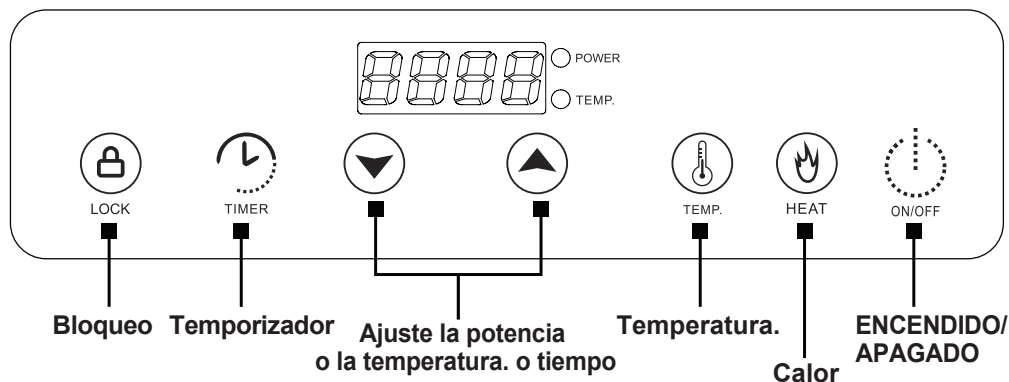
Descripción del producto

Nombre de la pieza



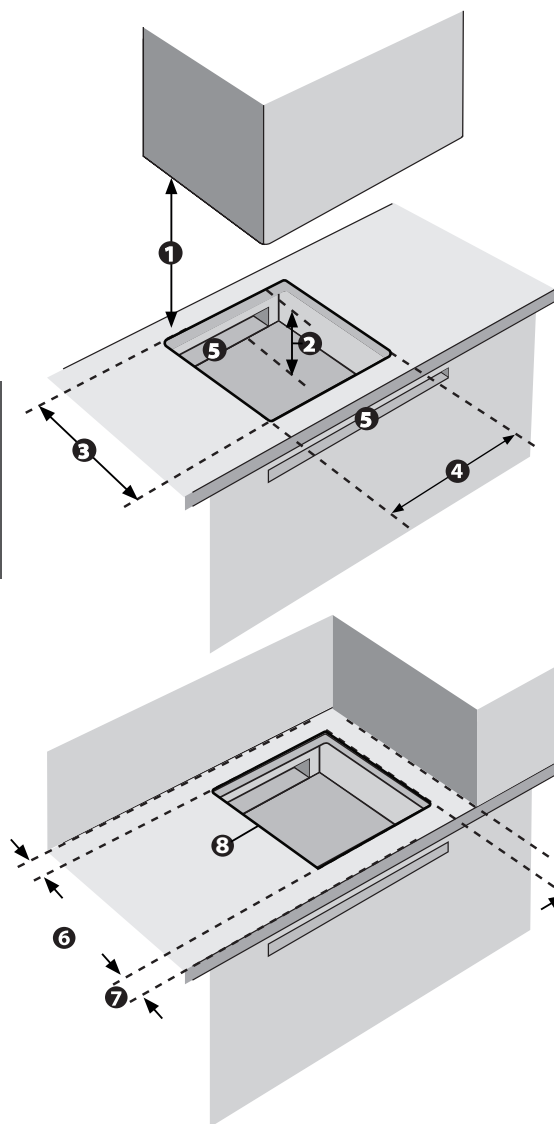
Español

Panel de control



Instalación

Español



- 1 La distancia mínima desde la cubierta a cualquier objeto arriba debe ser de al menos 30".
- 2 La distancia mínima desde la cubierta a cualquier superficie debajo debe ser de al menos 3 1/2".
- 3 Profundidad de corte: 14 5/16"
- 4 Ancho de corte: 11 5/8"
- 5 Recortes de ventilación
- 6 Debe haber al menos 2" desde el borde de la cubierta a cualquier pared o gabinete.
- 7 Debe haber al menos 2 1/2" desde el borde del corte hasta el borde frontal de la encimera.
- 8 Sellado de tira alrededor del borde del recorte.

Consulte los estándares y pautas de seguridad relevantes durante la instalación en una casa rodante, embarcación o casa prefabricada.

La altura mínima es de 19" cuando se instala con campana extractora.

Operación

Modo de espera

Recibirá un "pitido" cuando conecte el cable de alimentación a una toma eléctrica, todas las luces digitales del panel de control parpadearán una vez para indicar que la unidad entra en el modo de espera.

Modo de bloqueo

En modo de espera o estado de trabajo, presione la tecla  para activar la función, escuchará un "pitido" y el LED LOCK se iluminará. Todas las teclas están bloqueadas excepto la tecla .

A. Bloqueo manual: En estado de trabajo, presione la tecla  para activar la función de bloqueo. Todas las teclas están desactivadas, excepto las teclas  y .

B. Bloqueo automático: La unidad entrará automáticamente en el modo de bloqueo después de cinco minutos de que la unidad se apague. Todas las teclas están desactivadas excepto la tecla .

Para encender la unidad, presione la tecla  para desactivar la función de bloqueo, luego presione la tecla  para encender la unidad.

Desactivando el bloqueo

En el modo de espera, presione la tecla  para desactivar la función de bloqueo, el LED **LOCK** se apagará.

En estado de trabajo, mantenga presionado  durante un segundo para desactivar la función de bloqueo, el LED **LOCK** se apagará.

Modo de preparación

En el modo de espera, presione la tecla  para ingresar al modo de preparación, se escuchará un "pitido" que indica que la cubierta está lista para usar.

NOTA: La placa de cocción volverá al modo de espera automáticamente si el modo de configuración de calor o temperatura. Los modos de configuración no se seleccionan dentro de los 60 segundos.

Modo de ajuste de calor: La placa de cocción se cocina al establecer la potencia en este modo.

Cuando esté en Modo de Preparación o Modo de Calor, presione la tecla  para ingresar el modo de configuración de la temperatura, el LED de **HEAT** se iluminará y el LED se mostrará como **900 W**.

La configuración de calor predeterminada es **260 °F**, el usuario podría presionar la tecla " o " para ajustar a 1500 W, 1300 W, 1100 W, 700 W, 500 W o 300 W según lo desee.

Modo de ajuste de la temperatura: La cubierta cocina a la temperatura de ajuste en este modo.

Cuando esté en Modo de Preparación o Modo de Calor, presione la tecla  para ingresar el modo de configuración de la temperatura, el LED de **TEMP** se iluminará y el LED se muestra como **260 ° F**.

La configuración de temperatura predeterminada es **260 ° F**, el usuario puede presionar la tecla " o " para ajustar a 120 ° F, 150 ° F, 180 ° F, 210 ° F, 300 ° F, 360 ° F, 420 ° F o 465 ° F según lo deseado.

Modo de configuración del temporizador

Use la tecla "▼" o "▲" para configurar y ajustar el temporizador. Presione una tecla breve para ajustar el tiempo en un minuto y una tecla larga para ajustar en 10 minutos. El tiempo máximo ajustable es 2:59:00.

Cuando está en PODER o TEMP. Modo, presione la tecla  para ingresar al modo de ajuste del temporizador; el LED del **TIMER** se iluminará y aparecerá "0:00" en la pantalla digital.

1. Presione la tecla "▼" o "▲" para configurar el minuto deseado. Presione la tecla (icono) para ingresar la configuración de la hora.
2. Presione "▼" o "▲" para seleccionar el idioma deseado.
3. Presione  para confirmar la configuración. El temporizador se confirmará automáticamente después de 10 segundos sin ningún funcionamiento.

Para apagar

Cuando no esté en uso, presione la tecla  para apagar la unidad, escuchará un "pitido" y todas las luces se apagarán. La unidad entra en el modo de espera y el LED se muestra como "H" hasta que la temperatura se enfrió por debajo de 140 ° F.

NOTA: No realice ningún proceso de limpieza ni tire del cable de alimentación hasta que la unidad se haya enfriado.

Explicaciones especiales

- Cuando la placa de inducción está apagada, el ventilador de enfriamiento funcionará continuamente durante un minuto para eliminar el calentamiento.
- Si se utiliza un utensilio de cocina inadecuado o si se retira el utensilio de cocina de la superficie de cocción, el proceso de calentamiento se detendrá y aparecerá el código de error "U" en la pantalla digital. La unidad sonará cada dos segundos y se apagará automáticamente después de 10 segundos a menos que se reemplace un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción.
- Para obtener el mejor rendimiento, use los utensilios de cocina diseñados para.
- Si la placa de cocción a inducción está sujeta a fluctuaciones de voltaje alto o bajo durante el funcionamiento, la unidad dejará de funcionar y mostrará el mensaje de error E3 (o E2). Si el voltaje no vuelve a la normalidad dentro de un (1) minuto, la cubierta se apagará automáticamente. Si ocurren fluctuaciones de voltaje mientras la unidad está en modo de espera, la unidad mostrará los mensajes de error E3 (o E2) junto con una señal de advertencia. Por favor, retire la placa de inducción de su fuente de alimentación inmediatamente.
- Cuando use la placa de cocción, mantenga limpia la parte superior de cristal negro. De lo contrario, algunas manchas o decoloración oscura pueden aparecer con el tiempo. Tales manchas o decoloración afectarán solo la apariencia física de la unidad, no su rendimiento real.

Cualquier otro servicio debe realizarse por un representante de servicio autorizado.

Seleccionar los utensilios de cocina adecuados

Suitable Cookware

Para un calentamiento adecuado, se recomienda utilizar un utensilio de cocina hecho de materiales ferrosos, el utensilio de cocina debe tener una base lisa con un diámetro entre 4 1/16" y 10 3/16".



Sartén de hierro



Cacerola de acero inoxidable



Cacerola de hierro



Hervidor de hierro



Hervidor de acero inoxidable de esmalte



Tapa esmaltada



Placa de hierro

1. Asegúrese de que su utensilios cumplan con las siguientes condiciones:
 - Requisito de materiales: Materiales de conducción (ferrosos) magnéticos;
 - Requisito de forma: Fondo plano con diámetro entre 4 1/16" y 10 3/16".
2. Después del primer uso, aparecerán algunas manchas blancas en el fondo del recipiente, esto es normal. Vierta un poco de vinagre en la olla, caliéntelo a aproximadamente 140-180 ° F, luego limpie las manchas con un cepillo.
3. El conjunto de sensores de la placa de cocción a inducción puede identificar la mayoría de los utensilios de cocina, excepto los hechos de aceros no magnéticos.
4. La placa de cocción a inducción emitirá un pitido de 10 segundos y luego se apagará automáticamente si no se colocan utensilios de cocina sobre la superficie de cocción o si se utiliza un utensilio de cocina inadecuado.

Utensilios de cocina inadecuados

Los utensilios de cocina que están hechos de cerámica, vidrio, cobre, bronce o tienen un fondo de aluminio no son adecuados para esta placa de cocción.

Limpieza y mantenimiento

Quite el enchufe de su toma y espere a que la unidad se enfríe antes de limpiarla o de realizar tareas de mantenimiento.

1. Placa de cristal negro y panel de control.
 - Mancha leve: Por favor, limpie la placa con un paño suave humedecido.
 - Mancha difícil: Limpie con un paño suave humedecido en un poco de pasta de dientes o limpiador líquido neutro hasta que no queden residuos. Nunca limpie la placa de cocción con un cepillo rígido.
2. El cuerpo de la placa de cocción a inducción puede limpiarse ligeramente con un paño suave y seco. El polvo alrededor de la entrada de aire y la salida de aire se puede limpiar con un cepillo flexible o un paño húmedo.
3. Para evitar dañar la pieza moldeada o cualquier parte plástica de la unidad, no use ningún producto de limpieza a base de aceite.
4. Para mantener su apariencia, evite raspar la superficie de cocción con el fondo de su utensilio de cocina.
5. Para el almacenamiento a largo plazo, limpie y seque la placa a fondo y guárdela en un lugar seco. Para mantener un buen rendimiento, conecte la unidad a una toma de corriente eléctrica durante al menos media hora cada tres meses.

Solución de problemas

Siempre póngase en contacto con un técnico de servicio calificado para reemplazar el cable de alimentación si está dañado, nunca reemplace el cable de alimentación por su cuenta.

Problema	Causa posible	SOLUCIÓN
La placa de cocción no funciona.	Los controles de la cubierta están bloqueados.	Desactive la función de bloqueo.
	Corte de energía.	Verifique los cables de la fuente de alimentación de la casa.
		Póngase en contacto con el distribuidor.
La placa de cocción no calienta.	Sin utensilios de cocina o utensilios de cocina inadecuados.	Asegúrese de que el utensilio de cocina esté centrado en la zona de cocción y que el material del mismo sea compatible con la cubierta.
	Tamaño de utensilios de cocina inadecuados.	Reemplace con un tamaño adecuado de utensilios de cocina. La parte inferior de los utensilios de cocina debe cubrir completamente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no está ubicado correctamente en la zona de cocción.	Asegúrese de que la parte inferior del utensilio esté plana y que el utensilio esté centrado en el área de cocción.
	La placa de cocción no recibe energía.	Vea la sección "la placa de cocción no funciona".
La placa de cocción se apaga durante la cocción.	El sensor de calor interno de la placa de cocción detectó una temperatura alta dentro de la estufa.	Asegúrese de que los conductos de ventilación de la placa de cocción no estén bloqueados.
	Líquido u objeto en el área de control.	Limpie los derrames o elimine cualquier objeto en el área de control. Reinicie la unidad.
La diversión continúa ejecutándose durante un minuto después de que la unidad se apaga.	Los componentes electrónicos se están enfriando.	Esto es normal.
"U" aparece en la pantalla digital.	No se detecta ningún utensilio en la zona de cocción después de 10 segundos.	Asegúrese de que el material del utensilio de cocina sea compatible con la estufa y esté centrado en la zona de cocción.
"E0" aparece en la pantalla digital.	Sobrecalentamiento de IGBT.	Apague la unidad para permitir que el IGBT se enfríe. Reinicie la unidad.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	SOLUCIÓN
"E2" aparece en la pantalla digital.	El voltaje suministrado a la cubierta es demasiado bajo.	Verifique la tensión de alimentación de la casa.
"E3" aparece en la pantalla digital.	El voltaje suministrado a la superficie de cocción es demasiado alto.	
"E7" aparece en la pantalla digital.	NTC1 Interrupción.	Apague la unidad y retire el enchufe del zócalo. Espere 30 segundos antes de volver a conectar el enchufe. Si el mensaje de error persiste, llame al centro de servicio.
"E8" aparece en la pantalla digital.	Cortocircuito NTC1	
"E9" aparece en la pantalla digital.	Interrupción NTC2.	
"EE" aparece en la pantalla digital.	Cortocircuito NTC2.	
Ruido	Ruido como zumbidos, crujidos o zumbidos.	Esto es normal. Verifique los utensilios de cocina para verificar el origen del sonido.

E0, E6 = Protección contra sobrecalentamiento

Si esto aparece en la pantalla, no hay más contenido en la bandeja. Para remediarlo, agregue los ingredientes o retire la sartén de la superficie de cocción.

U = Detección del sensor de utensilios de cocina

Si esto aparece en la pantalla, no se detectan los utensilios de cocina adecuados. Para remediarlo, coloque el utensilio de cocina correcto sobre la placa de inducción.

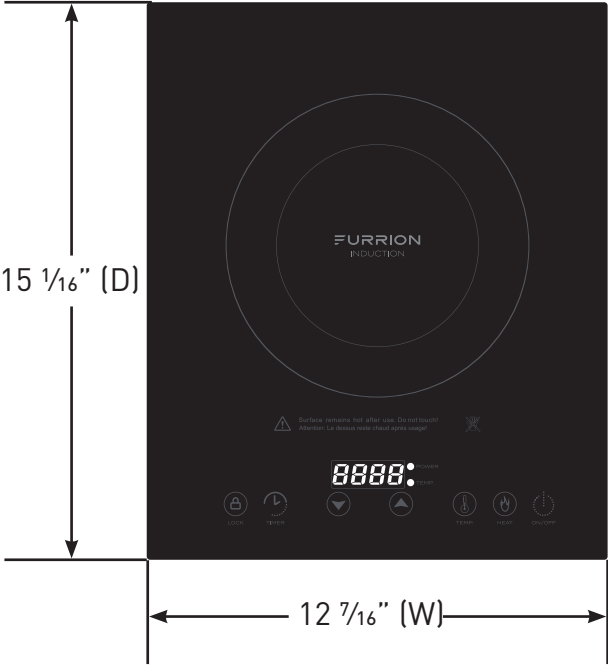
E2 y E3 = Sensor de voltaje incorrecto

Para remediarlo, use el voltaje correcto especificado.

E7, E9 = Si aparece este mensaje, contacte a su electricista.

E8, EE = Si aparece este mensaje, contacte a su electricista.

Especificaciones



Español

Modelo	Voltaje / frecuencia aplicada	Potencia nominal	Corte (Ancho x profundidad)
FIH1ZEA-BG	120V ~ /60Hz	1500W	11 5/8" x 14 5/16"

Garantía

FURRION GARANTIZA POR UN PERÍODO DE UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA REALIZADA POR EL COMPRADOR FINAL ORIGINAL, QUE ESTE PRODUCTO, CUANDO SE ENTREGA COMO NUEVO, EN SU EMPAQUE ORIGINAL, DE UN RESELLER AUTORIZADO DE FURRION Y UTILIZADO BAJO CONDICIONES NORMALES, NO POSEE DEFECTOS DE FÁBRICA, DE MATERIALES NI DE MANO DE OBRA. SI SE PRESENTAN DICHS DEFECTOS, FURRION DEBERÁ REEMPLAZAR O REPARAR EL PRODUCTO SIN CARGO PARA USTED. ESTA GARANTÍA NO CUBRE: PRODUCTOS CUYOS NÚMEROS DE SERIE ORIGINALES SE HAYAN ELIMINADO, ALTERADO O NO SE PUEDAN DETERMINAR FÁCILMENTE; DAÑOS O PÉRDIDAS CAUSADOS POR ACCIDENTES, MAL USO, ABUSO, DESCUIDO, MODIFICACIÓN DEL PRODUCTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL DEL PROPIETARIO, USO COMERCIAL O INDUSTRIAL; DAÑOS O PÉRDIDAS CAUSADOS A LA SUPERFICIE DECORATIVA DEL PRODUCTO; A CUALQUIER TIPO DE DATOS, SOFTWARE O INFORMACIÓN; Y EL DESGATE NORMAL. ESTA GARANTÍA SOLO PROTEGE AL USUARIO FINAL ORIGINAL ("USTED") Y NO ES TRANSFERIBLE; CUALQUIER INTENTO DE TRANSFERENCIA RESULTARÁ EN LA ANULACIÓN INMEDIATA. ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA EN EL PAÍS DONDE SE REALIZÓ LA COMPRA.

ESTA GARANTÍA Y LOS RECURSOS ESTIPULADOS ANTERIORMENTE SON EXCLUSIVOS Y REEMPLAZAN TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, RECURSOS Y CONDICIONES, YA SEAN VERBALES O ESCRITOS, EXPRESOS O IMPLÍCITOS. FURRION RECHAZA ESPECÍFICAMENTE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA, INCLUSIVE, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN USO EN PARTICULAR. SI FURRION NO PUEDE RECHAZAR LEGALMENTE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA, DICHAS GARANTÍAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN USO EN PARTICULAR, TENDRÁN UNA DURACIÓN LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA.

Ningún revendedor, agente o empleado de Furrion está autorizado a realizar modificaciones, extensiones o adiciones a esta garantía.

Garantía

FURRION NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS DIRECTOS, INDIRECTOS, ESPECIALES, INCIDENTALES O DERIVADOS QUE PUEDAN SURGIR DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA O CONDICIÓN, O BAJO CUALQUIER OTRA TEORÍA LEGAL, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, PÉRDIDAS DE GANANCIAS, TIEMPO DE INACTIVIDAD, FONDO DE COMERCIO, DAÑO O REEMPLAZO DE CUALQUIER EQUIPO O PROPIEDAD, TODOS LOS COSTOS DE RECUPERACIÓN, REPROGRAMACIÓN O REPRODUCCIÓN DE CUALQUIER PROGRAMA O DATO ALMACENADO EN LOS PRODUCTOS DE FURRION O USADO POR ESTOS. LA RESPONSABILIDAD TOTAL DE FURRION SE LIMITA A LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE ESTE PRODUCTO CONFORME A LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA.

ALGUNOS ESTADOS NO ADMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O DERIVADOS, O EXCLUSIONES O LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS O CONDICIONES, EN CUYO CASO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PODRÍAN NO APLICARSE A USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y PUEDE QUE TENGA OTROS DERECHOS DEPENDIENDO DE CADA ESTADO O PAÍS (SI SE APLICA EN LOS PAÍSES DONDE FURRION POSEE DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS CANADIENSES O NO ESTADOUNIDENSES). NINGUNA ACCIÓN O RECLAMACIÓN PARA APLICAR ESTA GARANTÍA SE DEBE COMENZAR DESPUÉS DEL VENCIMIENTO DEL PERÍODO DE GARANTÍA.

Conserve su recibo, comprobante de entrega u otro registro de pago adecuado para establecer el período de garantía. El servicio bajo esta garantía se debe obtener por medio de Furrrion escribiendo a **warranty@furrrion.com**.

Las funciones o especificaciones del producto tal como se describen o se ilustran están sujetas a cambios sin previo aviso.

FURRION

Furrion Innovation Center & Institute of Technology

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

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

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

©2007-2018 Furrion Ltd. Furrion® y el logotipo de Furrion y son marcas comerciales con licencia de uso de Furrion Ltd. y están registradas en los Estados Unidos y en otros países.

FURRION.COM



This manual is provided courtesy of **RV Tech Cheat Sheet**



Professional resources for the whole RV industry — free.

We put manuals, wiring diagrams and hard-won tech knowledge in every technician's hands, so repairs get done right the first time, techs work faster, and RV owners everywhere get better service.



rvtechcheatsheet.com/manuals

Find thousands more RV manuals, wiring diagrams and parts lists

RV techs: share fixes, ask questions and learn from each other.

Join our free Facebook group →



Follow proper safety practices. If in doubt, consult a professional RV technician.