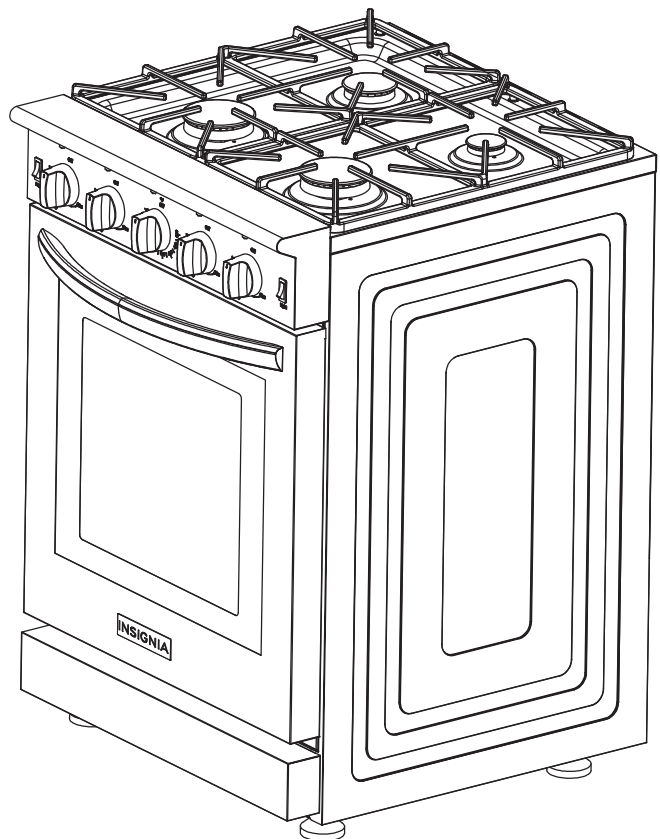


INSIGNIA™

Cuisinière à gaz autonome de 3,7 pi³ pour les VR

NS-RNG24SS9



Avant l'utilisation de ce produit neuf, lire ces instructions afin d'éviter tout dommage.

Table des matières

Introduction	3
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3
CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	4
Instructions d'installation	6
Caractéristiques	6
Contenu de l'emballage	6
Composants principaux	7
Panneau de commandes	7
Dimensions de la cuisinière	8
Installation.....	10
Installation de la cuisinière	11
Dégagements requis et dimensions	11
Informations importantes destinées à l'installateur :	12
Avant d'installer la cuisinière	12
Réglage de la hauteur et mise de niveau de la cuisinière	12
Installation du dispositif antibasculement	13
Connexion au gaz	15
Installation des rondelles en plastique au dos de la cuisinière	16
Connexion de l'alimentation	17
Recherche de fuites de gaz	17
Vérification des brûleurs de la surface de cuisson	18
Vérification du brûleur du four	18
Utilisation.....	19
Avant de commencer à utiliser la cuisinière	20
Conseils pour économiser du gaz	20
Utilisation des brûleurs de la surface de cuisson.....	20
Boutons de contrôle des brûleurs	21
Sélection d'un brûleur	21
Mise en marche d'un brûleur	22
Utilisation du four	22
Conseils pour la cuisson	22
Durées de cuisson	22
Conseils pour la cuisson de gâteaux	23
Conseils pour la cuisson de pâtisserie	23
Conseils pour la cuisson de légumes	23
Bouton de commande du four	23
Mise en marche du four	23
Réglage de la grille du four	24
Service.....	25
Nettoyage et entretien	26
Retrait de la grille de la surface de cuisson	26
Nettoyage des brûleurs de la surface de cuisson	26

Nettoyage du panneau de commandes	26
Nettoyage du four	26
Retrait du tiroir de rangement	27
Démontage des éléments de la cuisinière	29
Démontage des brûleurs de la surface de cuisson	29
Accès au pilote et au brûleur du four	30
Retrait et réinstallation de la porte du four	32
Problèmes et solutions	33
Surface de cuisson	33
Four	34
Caractéristiques	35
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	36

Introduction

Félicitations d'avoir acheté ce produit Insignia de haute qualité. Le modèle NS-RNG24SS9 représente la dernière avancée technologique dans la conception de cuisinières pour VR et a été conçu pour des performances et une fiabilité exceptionnelles.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT L'inobservation de l'information contenue dans ce manuel peut être source d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

– Ne pas entreposer ou utiliser de l'essence ou n'importe quel autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet électroménager ou de tout autre produit de ce type.

– QUE FAIRE EN CAS D'ÉMANATION DE GAZ.

- Éteindre toute flamme nue.
- Ne pas allumer un appareil électrique.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utiliser aucun téléphone dans le bâtiment.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivre les consignes reçues du fournisseur de gaz.
- En cas d'impossibilité de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

– L'installation et la maintenance doivent être effectués par un installateur qualifié, un réparateur agréé ou le

AVIS DE SECURITE IMPORTANT

Les appareils à gaz peuvent entraîner une faible exposition à certaines substances, telles que le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone et la suie, en raison d'une possible combustion incomplète des carburants basse pression. Des brûleurs correctement réglés, ce qui est indiqué par une flamme bleutée plutôt qu'un flamme jaunâtre minimisera la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut également être minimisée en ventilant au moyen d'une fenêtre ouverte, un ventilateur ou une hotte.



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être sécurisée par un dispositif antibasculement correctement installé. Pour vérifier si ce dispositif est correctement installé, retirer le tiroir de rangement, afin d'inspecter le dispositif antibasculement ou agripper le bord supérieur arrière de la cuisinière et essayer délicatement de l'incliner vers l'avant pour s'assurer que la cuisinière est correctement fixée. Pour toutes instructions, voir Installation du dispositif antibasculement à la page 13.

**AVERTISSEMENT**

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUT SE RENVERSER**
- **DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER**
- **INSTALLER LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE**
- **CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

**AVERTISSEMENT**

Une installation, un réglage, une modification, un service ou une maintenance incorrecte peut être source de blessure de dommages matériels. Se reporter à ce manuel. Pour toute assistance ou information supplémentaire, consulter un installateur qualifié, un réparateur spécialisé, le fabricant (ou revendeur) ou le fournisseur de gaz.

**AVERTISSEMENT**

Pour éviter la possibilité de choc électrique, déconnecter l'alimentation avant la maintenance de cet appareil.

**AVERTISSEMENT**

NE JAMAIS couvrir les fentes, les orifices ou les espaces dans le fond du four, ni couvrir la totalité de la grille avec des matériaux tels que les feuilles d'aluminium. Cela pourrait obstruer le flux d'air dans le four et être responsable d'un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les feuilles d'aluminium peuvent aussi retenir la chaleur, causant un risque d'incendie.

**AVERTISSEMENT**

NE JAMAIS utiliser cet électroménager comme chauffe-électrique pour chauffer la pièce. Cela pourrait résulter en un empoisonnement de monoxyde de carbone et surchauffer le four.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT****LIRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER CET ÉLECTROMÉNAGER****1 L'EMPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE SOIGNEUSEMENT ÉTUDIÉ AVANT TOUTE DÉCISION.**

Éviter de la placer dans ces endroits : dans un passage principal; dans un endroit isolé avec aucun espace comptoir à proximité; dans les emplacements où les portes ouvertes de la cuisinière peuvent être sources de dangers; dans un endroit venteux qui peut éteindre le pilote.

2 CONSERVER LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE.

Les enfants ne doivent pas jouer avec les commandes de cette cuisinière. Les surfaces de la cuisinière sont chaudes. La cuisinière ne doit pas être utilisée comme un escabeau pour accéder aux armoires au-dessus.

- 3 POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, NE JAMAIS UTILISER LA CUISINIÈRE COMME CHAUFFAGE DE LA CUISINE.** Le four et les brûleurs de la surface de cuisson ne sont pas conçus pour servir d'appareil de chauffage.
- 4 VEILLER À CE QUE CETTE CUISINIÈRE SOIT CORRECTEMENT INSTALLÉE ET MISE À LA TERRE PAR UN INSTALLATEUR COMPÉTENT. S'ASSURER QUE LA CUISINIÈRE EST CORRECTEMENT RÉGLÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR CE TYPE DE CAZ PROPANE AVEC LEQUEL ELLE SERA UTILISÉE. CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**
- 5 NE JAMAIS INSTALLER LA CUISINIÈRE SUR UNE MOQUETTE DE CUISINE.**

Certains matériaux de moquette sont facilement inflammables et d'autres absorbent la graisse, ce qui peut présenter un danger d'incendie.

- 6 IL FAUT SE SOUVENIR QUE LE TISSU EST INFLAMMABLE.**

Des manches longues bouffantes n'ont pas de place dans une cuisine. Ne pas s'adosser sur une cuisinière. Si la cuisinière est à proximité d'une fenêtre, utiliser un traitement approprié pour fenêtre.

- 7 SI LE PILOTE D'ÉTEINT, IL EST NÉCESSAIRE DE DÉTECTER UNE LÉGÈRE ODEUR DE GAZ COMME SIGNAL QUE LE PILOTE PEUT ÊTRE RALLUMÉ.**

Comme mesure de sécurité, ouvrir une fenêtre ou une porte pour ventiler la pièce avant de rallumer le pilote. Si les connexions de la cuisinière ne sont pas parfaitement serrées, il peut se produire une petite fuite et par conséquent une faible odeur de gaz. NE JAMAIS utiliser une allumette ou une autre flamme pour détecter ce type de fuite. Utiliser un détergent liquide ou une solution de savon et d'eau épaisse dans les endroits où une fuite peut se produire. Si des bulles se développent, cela indique une possibilité de fuite. L'alimentation en gaz doit être fermée immédiatement et la compagnie de gaz ou une société d'entretien doit être appelée.

- 8 NE JAMAIS LAISSER UN BRÛLEUROUVERT ET NON ALLUMÉ PENDANT PLUS DE 5 SECONDES.**
- 9 AVERTISSEMENT : DES DANGERS SÉRIEUX SONT ASSOCIÉS AVEC LES TENTATIVES D'ATTEINDRE LES ARMOIRES DE RANGEMENT AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE QUAND LES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON OU LE FOUR SONT EN FONCTIONNEMENT.**

Ne pas ranger des objets susceptibles d'attirer la curiosité des enfants au-dessus de la cuisinière. Ne pas permettre que des vêtements soient en contact avec les brûleurs de la surface de cuisson quand la cuisinière est en cours de fonctionnement.

- 10 DES DANGERS POTENTIELS OU DES BLESSURES PEUVENT RÉSULTER D'UNE MAUVAISE UTILISATION DES PORTES OU DES TIROIRS DE L'APPAREIL** comme par exemple marcher, s'adosser ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.

- 11 NE PAS UTILISER LE DESSUS DE LA CUISINIÈRE OU DU FOUR COMME LIEU DE RANGEMENT.**

Les articles stockés sur la partie supérieure de la cuisinière peuvent devenir très chaud et fondre. Ne pas ranger des produits inflammables dans le four.

- 12 UTILISER UNE BONNE POIGNÉE POUR RETIRER LES GRILLES DU FOUR AFIN D'AJOUTER OU D'ENLEVER DES ALIMENTS.**

Les torchons pour les plats ou d'autres substituts peuvent être source de brûlures graves. N'utiliser que des poignées sèches. Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent être source de brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser une poignée toucher une flamme.

- 13 CONSERVER TOUS LES PLASTIQUES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE, car ils sont vulnérables à la chaleur.**

- 14 ÉVITER LES POÊLES INSTABLES QUI SE RENVERSENT FACILEMENT.** Les poignées des poêles doivent être tournées vers l'arrière ou le côté de la cuisinière, non vers la pièce ou au-dessus de brûleurs adjacents. N'utiliser que des ustensiles qui sont adaptés à une utilisation avec une cuisinière ou un four.

- 15 NE PAS CHAUFFER DE CONTENANTS D'ALIMENTS NON OUVERTS SUR LES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON NI DANS LE FOUR.** Une accumulation de pression peut provoquer une explosion du récipient et résulter en des blessures graves ou des dommages à la cuisinière.

- 16 LES FEUILLES D'ALUMINIUM QUAND ELES SONT UTILISÉES DE FAÇON INCORRECTE SONT DES SOURCES DE NOMBREUX PROBLÈMES POUR LES CUISINIÈRES.**

Consulter les sections relatives au four dans les instructions fournies pour une utilisation adaptée de ce produit

- 17 LA GRAISSE EST INFLAMMABLE ET DOIT ÊTRE MANIPULÉE AVEC PRÉCAUTIONS.** Éviter de laisser des dépôts de graisse s'accumuler autour de la cuisinière ou dans les fentes d'aération. Laisser les quantités de graisse chaude, telles qu'une poêle avec de la graisse, refroidir avant de la déplacer. Si de la graisse prend brûleur dans une poêle, éteindre la flamme en plaçant un couvercle sur la poêle. NE PAS utiliser d'eau pour éteindre des brûleurs de graisse. Ne pas faire marcher la hotte de ventilation. Utiliser un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse. Si un incendie se produit dans le four, éteindre celui-ci, fermer la porte du four, afin de permettre que les aliments ou la graisse brûlent dans le four. Si de la fumée ou un brûleur persiste, appeler le service local des incendies.

- 18 ÉVITER D'UTILISER DES AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE LA CUISINIÈRE CAR LA PLUPART SONT INFLAMMABLES.**
- 19 NE JAMAIS LAISSER LA SURFACE DE CUISSON SANS SURVEILLANCE LORS DE RÉGLAGES À TEMPÉRATURE MOYENNE OU ÉLEVÉE.** Régler la taille de la flamme du brûleur afin qu'elle ne soit pas au-delà de la bordure de l'ustensile. Une flamme excessive est dangereuse
- 20 NE PAS UTILISER UNE CUISINIÈRE QUI DOIT ÊTRE RÉPARÉE.** Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié. Des réparations mal faites peuvent être source de danger. Ne pas tenter de réparer ou de remplacer un quelconque élément de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide.
- 21 NE PAS TOUCHER LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR PENDANT OU APRÈS L'UTILISATION.** Ne pas laisser de vêtements ou d'autres matériaux inflammables au contact des brûleurs. Même si ces surfaces peuvent être de couleur foncée, elles peuvent être suffisamment chaudes pour créer des brûlures. D'autres parties de la cuisinière peuvent être suffisamment chaudes pour être source de brûlures, telles que les ouvertures d'aération, la surface de cuisson, la porte du four et les grilles du four.
- 22 NE PAS OBSTRUER LE FLUX DE COMBUSTION NI L'AIR DE VENTILATION.**
- 23 S'ASSURER QUE TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE ONT ÉTÉ RETIRÉS DE LA CUISINIÈRE** avant sa mise en fonctionnement pour éviter des incendies ou des dommages dus à la fumée si le matériel d'emballage prend feu.
- 24 LES TESTS DE FUITES DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE RÉALISÉS CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS DE FABRICANT.**

Instructions d'installation

- L'installation doit être conforme aux réglementations locales en vigueur ou, en l'absence de dispositions spécifiques, à la réglementation nationale sur le gaz combustible ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Canada le Code d'installation du propane, CSA B149.1.
- L'installation d'appareils électroménagers conçus pour les installation dans des maisons remorques doivent être en conformité avec la Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (antérieurement la Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (part 280)).
- L'installation d'appareils électroménagers conçus pour les roulottes de loisir, doivent être en conformité avec la réglementation des états et avec la norme pour les Recreational Park Trailers, ANSI A119.5.
- L'installation doit être conforme aux réglementations locales en vigueur ou d'autres réglementations, en l'absence de dispositions spécifiques, à la réglementation nationale sur le gaz combustible ANSI/NFPA 1192
- Une fois installé, la cuisinière doit être mise à la terre, conformément à toutes les réglementations locales en vigueur.
- La cuisinière et sa vanne individuelle de fermeture doivent être déconnectés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant les essais de pression supérieurs à 1/2 psi (3,5 kPa).
- La cuisinière doit être déconnectée de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne individuelle de fermeture pendant les essais de pression du circuit des tuyaux d'alimentation en gaz supérieurs à 1/2 psi (3,5 kPa).
- La pression maximale de l'alimentation en gaz doit être conforme avec le taux de pression de la tubulure d'admission de 10 po du régulateur de pression de l'électroménager au gaz fourni.
- La pression de l'alimentation en gaz pour la vérification du réglage du régulateur doit être au moins de 1 po (249 Pa) au-dessus de la pression spécifiée par le fabricant. Toute ouverture dans le mur derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être scellée.

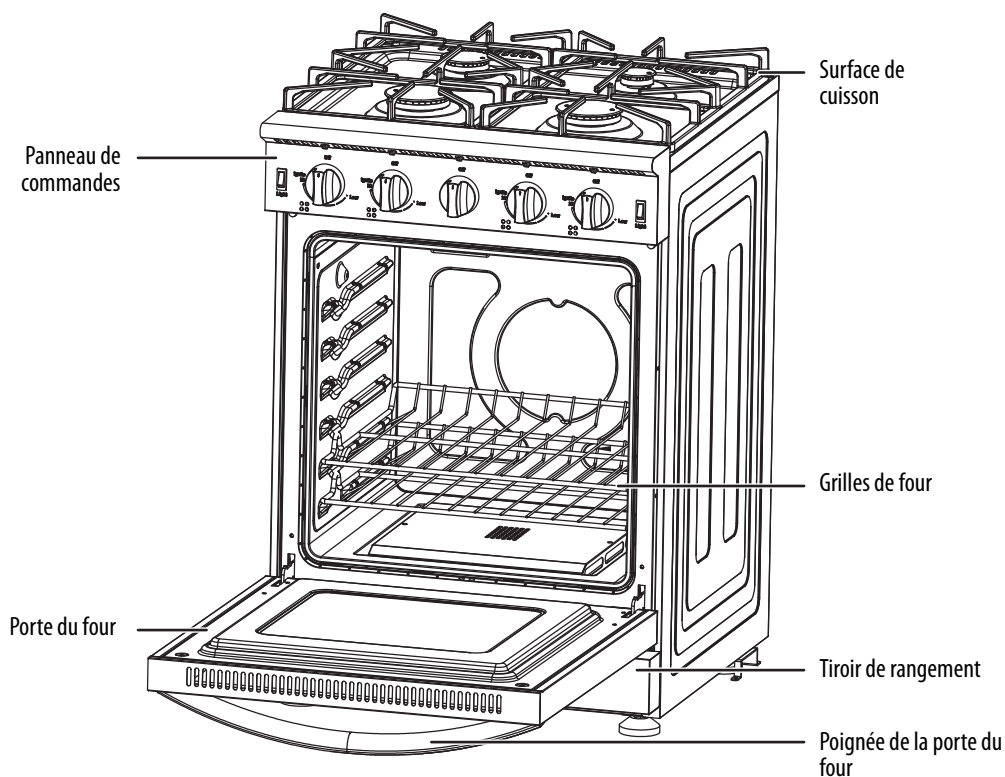
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques

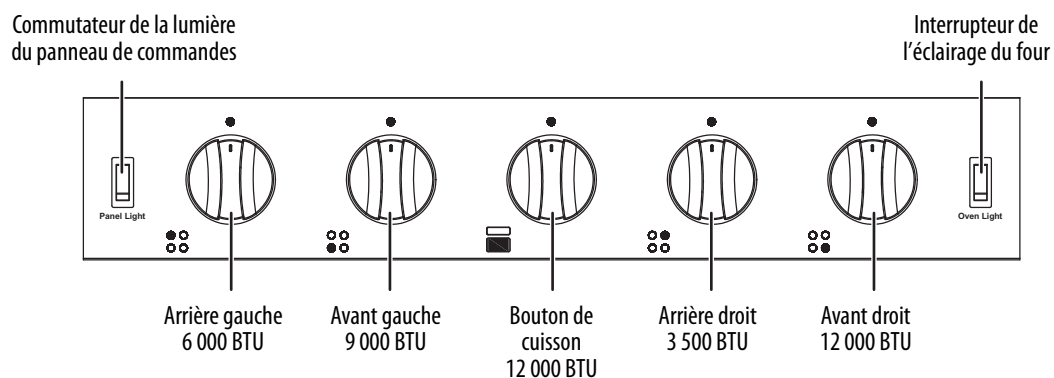
Contenu de l'emballage

- Cuisinière à gaz autonome de 3,7 pi³ pour les VR
- Support antibasculement
- Trousse de tampons en plastique
- *Guide de l'utilisateur*

Composants principaux

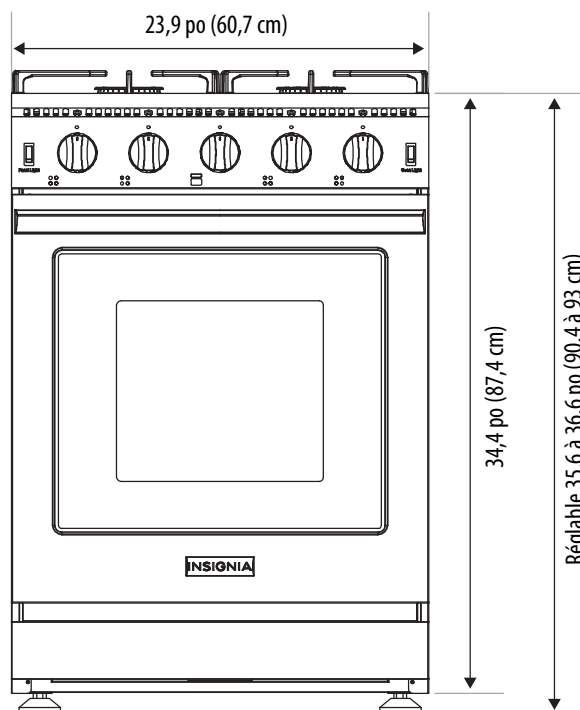


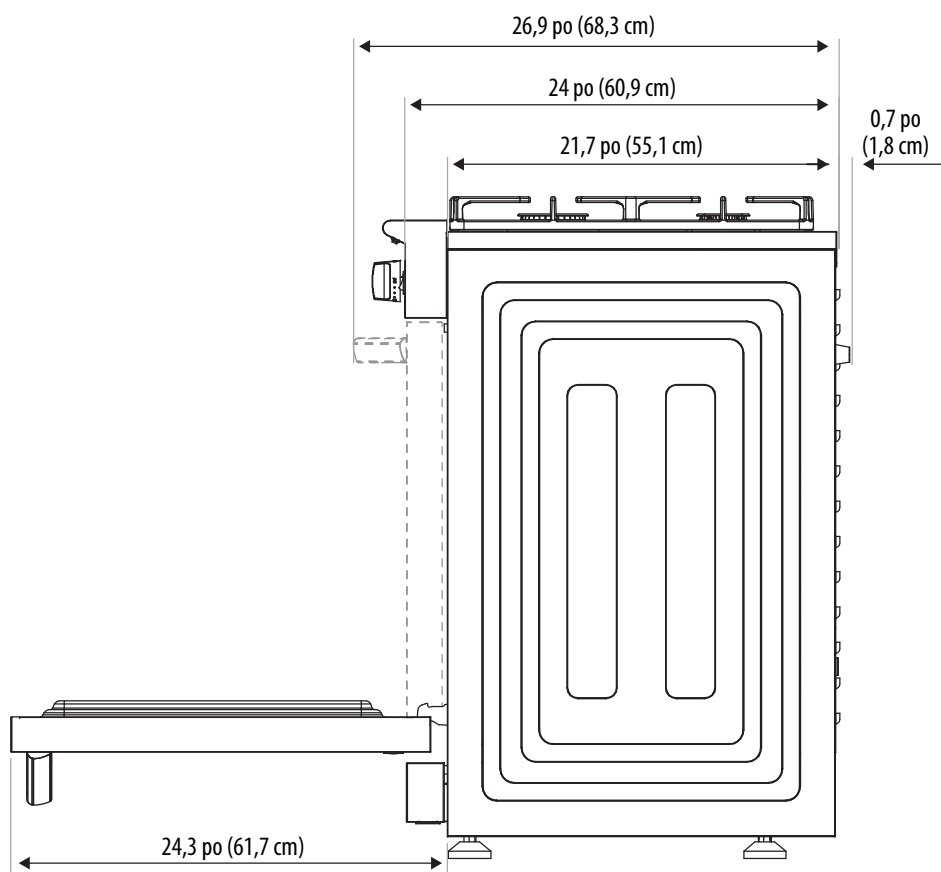
Panneau de commandes



Dimensions de la cuisinière

Face avant



Panneau latéral

Installation

Cuisinière à gaz autonome de 3,7 pi³ pour les VR

Installation de la cuisinière	11
Dégagements requis et dimensions	11
Informations importantes destinées à l'installateur :	12
Avant d'installer la cuisinière	12
Réglage de la hauteur et mise de niveau de la cuisinière	12
Installation du dispositif antibasculement	13
Connexion au gaz.	15
Installation des rondelles en plastique au dos de la cuisinière.	16
Connexion de l'alimentation	17
Recherche de fuites de gaz.	17
Vérification des brûleurs de la surface de cuisson	18
Vérification du brûleur du four	18

Installation de la cuisinière

IMPORTANT : Il est recommandé de faire installer la cuisinière par un professionnel.

Si la cuisinière n'est pas installée correctement, une mise à la terre incorrecte ou des fuites de gaz peuvent être source d'incendie ou d'explosion, provoquant des blessures voire la mort.

ÉVITER les dégâts matériels :

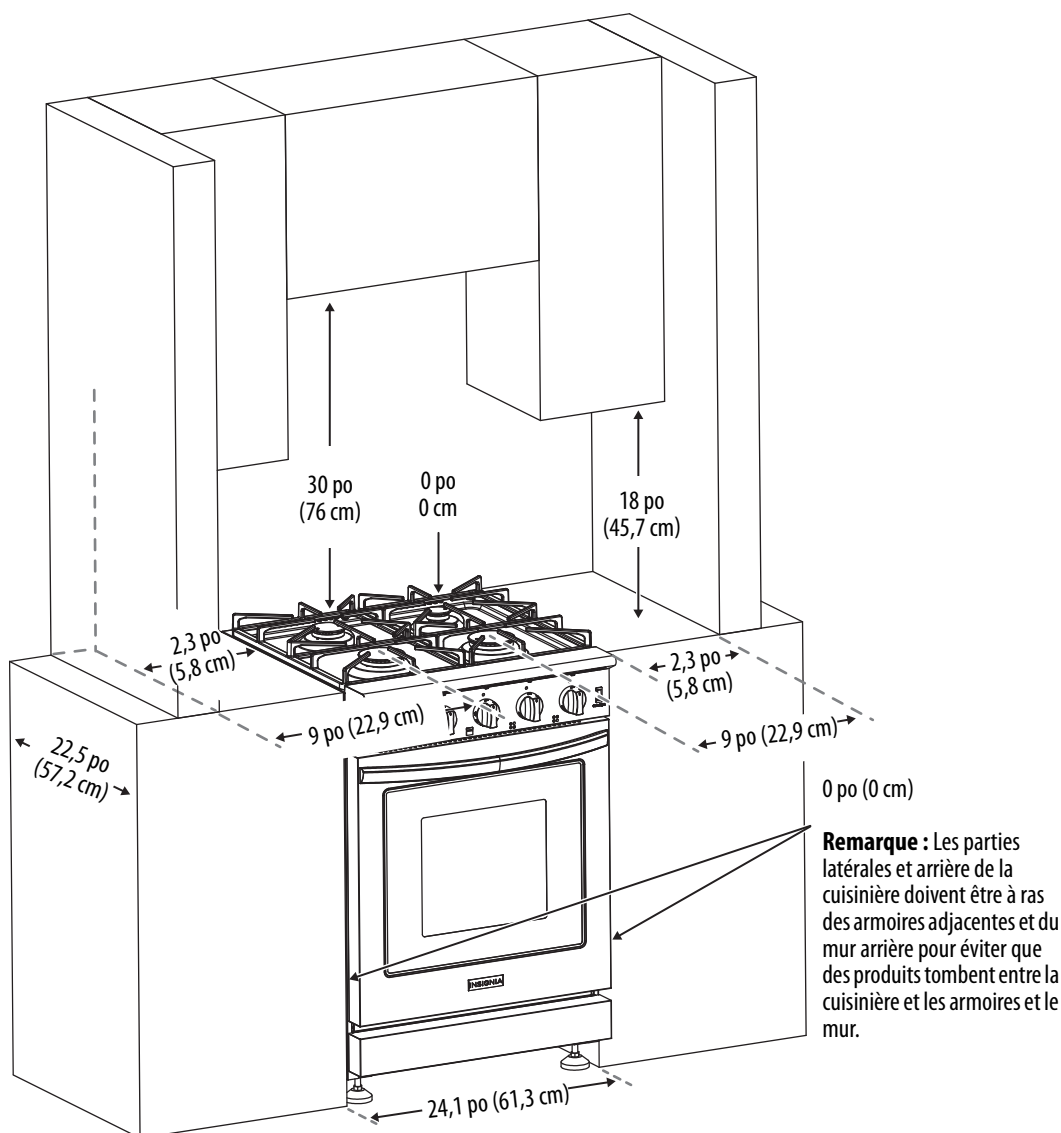
- Ne pas utiliser la porte ni la poignée pour soulever ou déplacer la cuisinière.
- La cuisinière doit être disposée directement sur le sol avec un revêtement en vinyle de catégorie commerciale de 1/8 po (3 mm) d'épaisseur. Ne pas placer la cuisinière sur un support ou un socle.

Dégagements requis et dimensions

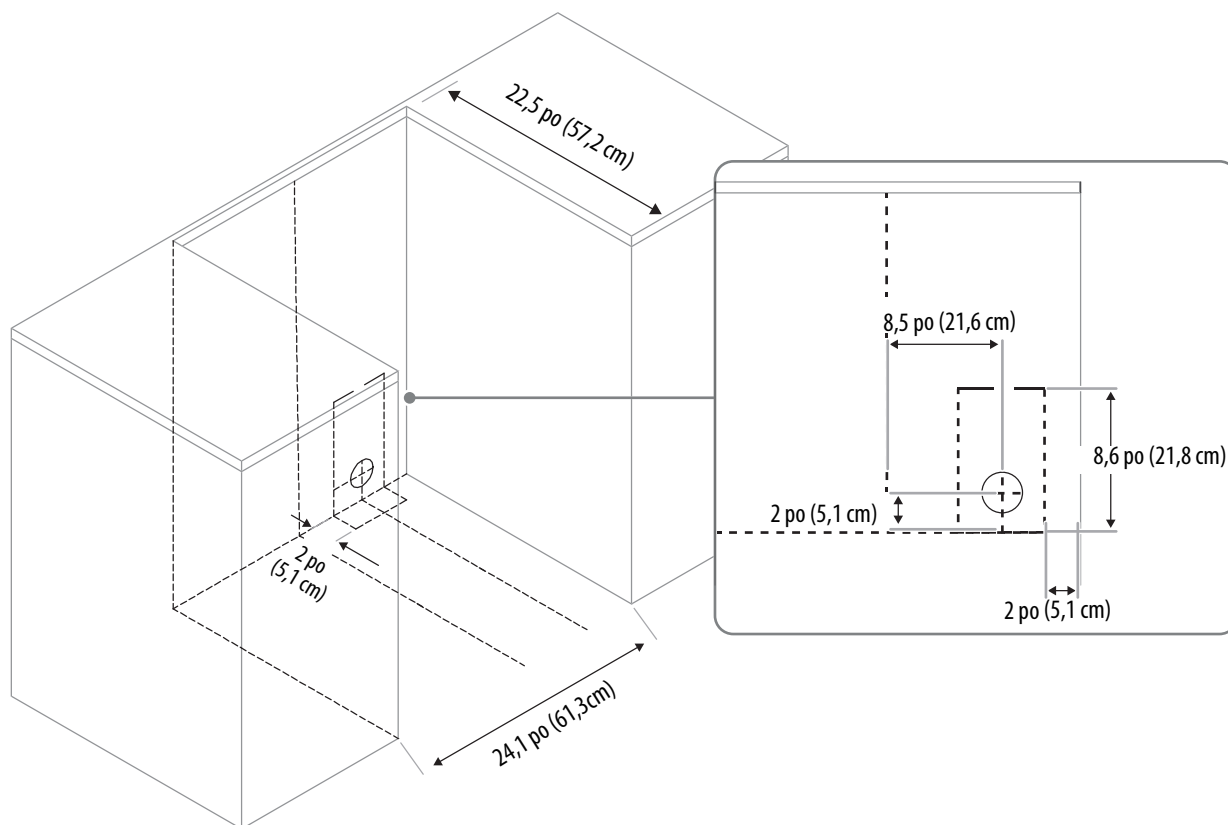
Utiliser les dimensions illustrées ci-dessous pour installer la cuisinière. Les côtés arrière et latéraux de la cuisinière en-dessous de la surface de cuisson doivent être nettoyés de tout combustible.

Laisser un espace minimum de 45,7 cm (18 po) verticalement requis entre tous les matériaux combustibles adjacents au plan de travail. Un espace minimum de 76 cm (30 po) est requis entre la surface de cuisson et tout matériau combustible directement au-dessus de celle-ci. Vérifier que le ramasse-gouttes est parallèle au plan de travail. Régler les pieds de la cuisinière, si besoin est.

Remarque : Les dimensions dans le graphique ci-dessous sont le minimum requis.



Exigences relative à l'emplacement du gaz et de l'électricité



Informations importantes destinées à l'installateur :

- 1 Lire ce manuel avant d'installer la cuisinière.
- 2 Observer toutes les normes et réglementations en vigueur.
- 3 Veiller à conserver ces instructions avec la cuisinière.
- 4 Avant l'installation la cuisinière dans une zone de section couverte avec du linoléum ou tout autre revêtement de sol synthétique, s'assurer que le revêtement de sol peut accepter des températures d'au moins 90 °F (32 °C) au-dessus de la température de la pièce sans se rétrécir, se déformer ni se décolorer.
- 5 Ne pas installer la cuisinière sur une moquette sauf si un isolant a été placé ou une feuille de contreplaqué de 1/4 po (0,64 cm) a été installée entre la cuisinière et la moquette.

Avant d'installer la cuisinière

- Enlever l'emballage extérieur et intérieur.
- Essuyer les surfaces du four avec un chiffon humide ou une éponge, puis les sécher avec un chiffon sec.

Réglage de la hauteur et mise de niveau de la cuisinière

La cuisinière doit être à la même hauteur que les comptoirs ou espaces de travail adjacents. La cuisinière doit également être mise de niveau. Si la cuisinière n'est pas mise de niveau, la porte peut ne pas se fermer correctement provoquant des problèmes de chauffage non uniforme et de gaspillage de gaz.

- Pour régler la hauteur et mettre la cuisinière de niveau, faire pivoter les pieds dans le sens horaire pour lever la cuisinière ou dans le sens antihoraire pour l'abaisser.

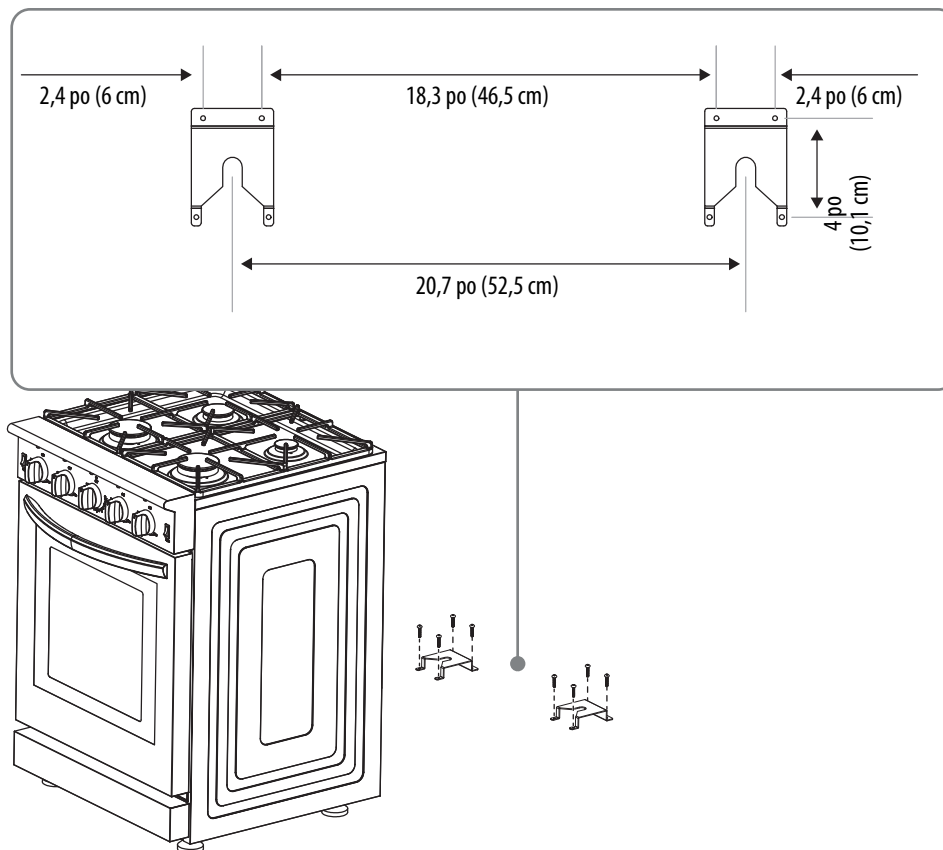
Remarque : Pour faciliter le réglage des pieds, demander à quelqu'un de pousser la partie supérieure de la cuisinière afin de l'incliner légèrement.

Installation du dispositif antibasculement

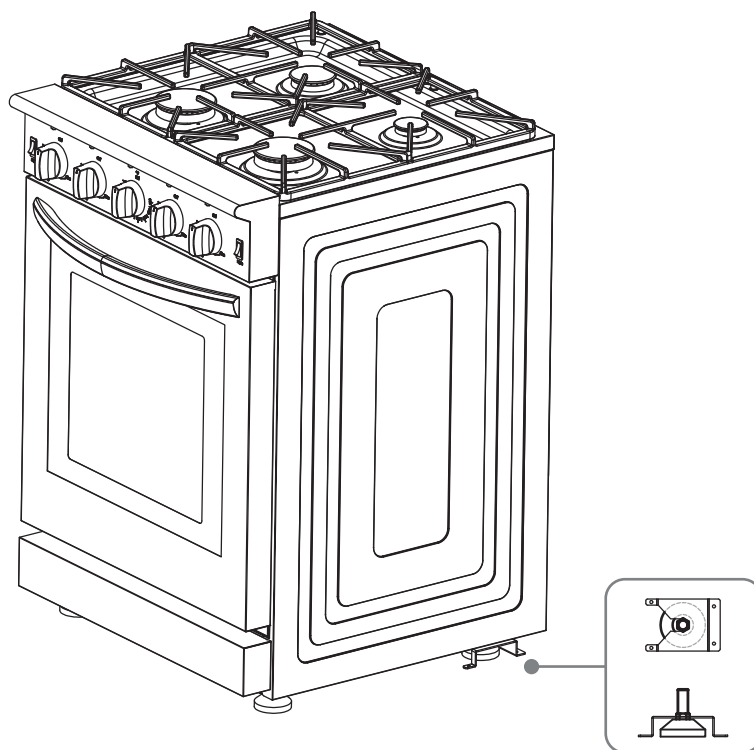
AVERTISSEMENT :

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser et blesser des gens. Installer le dispositif antibasculement qui a été livré avec la cuisinière.
- Si la cuisinière est retirée du mur pour effectuer du nettoyage, la réparer ou autre, s'assurer que le dispositif antibasculement est correctement réactivé quand la cuisinière est remise dans contre le mur. Dans le cas d'une utilisation anormale (telle qu'une personne debout, assise ou adossée contre une porte ouverte), si cette précaution n'est pas prise, la cuisinière pourrait basculer. Des blessures pourraient se produire en raison de liquides chauds répandus ou de la cuisinière elle-même.

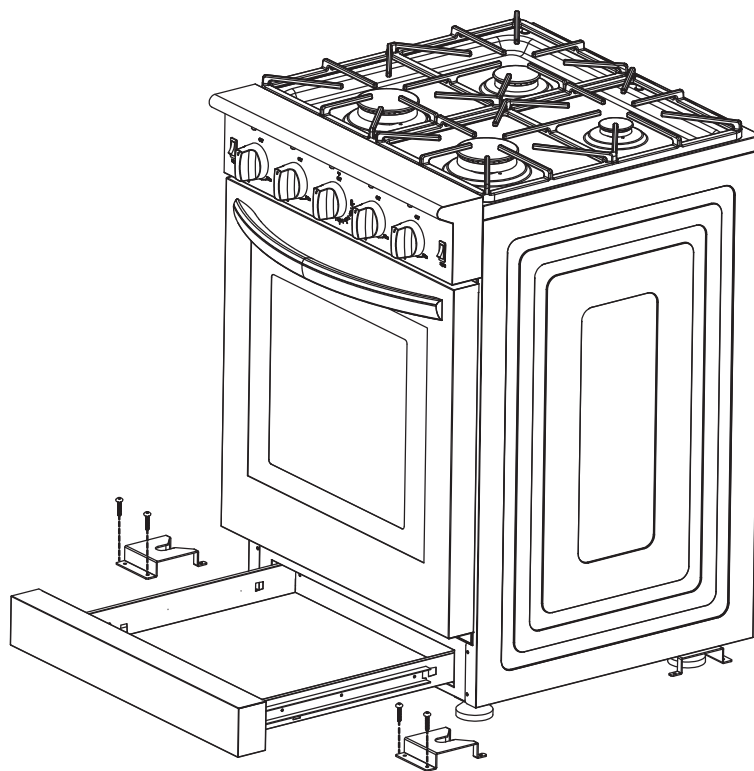
- 1 Régler les pieds de la cuisinière à la hauteur correcte. Vérifier que la cuisinière est de niveau. Voir [Réglage de la hauteur et mise de niveau de la cuisinière](#) à la page 12.
- 2 Positionner les supports arrière sur le sol avec les encoches des supports orientés vers l'avant de la cuisinière, puis visser les supports au sol à l'aide des quatre vis fournies pour chaque support.



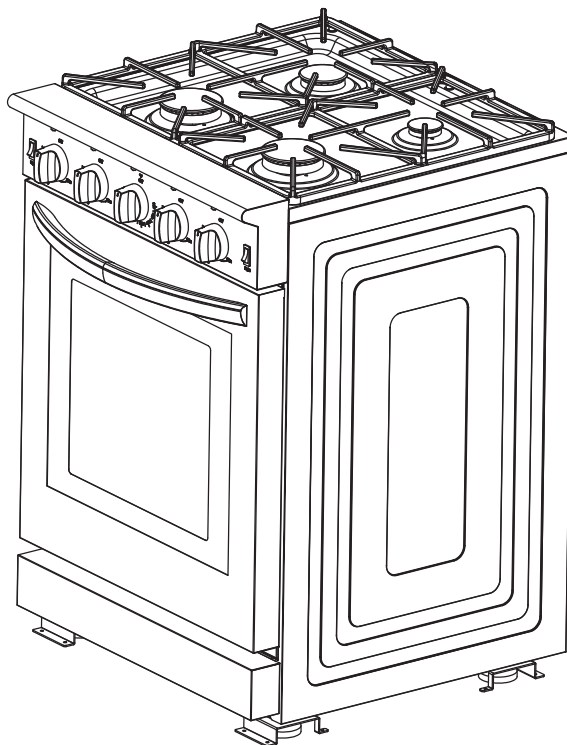
- 3 Aligner les pieds arrière avec les encoches des supports arrière, puis faire glisser la cuisinière dans son emplacement. Vérifier que les pieds arrière soient sous les supports.



- 4 Ouvrir le tiroir de rangement, faire glisser les encoches des supports avant sur les pieds avant, puis visser les supports sur le sol à l'aide de deux des vis fournies pour chaque support.



5 Fermer le tiroir.



Connexion au gaz

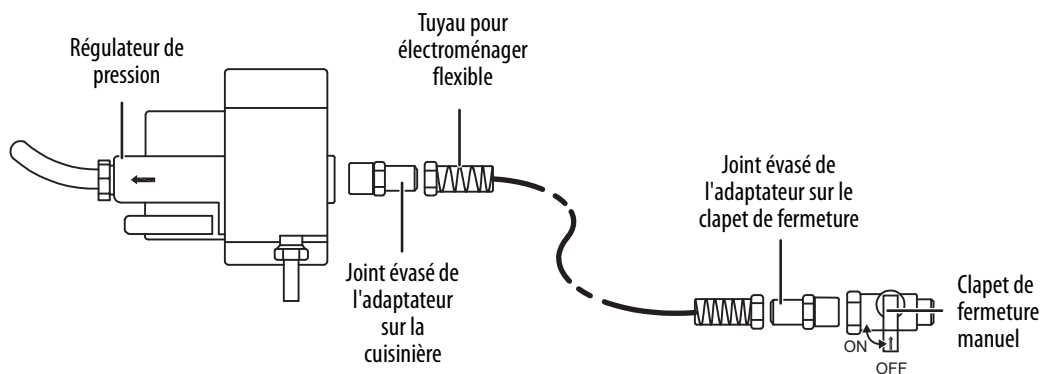
AVERTISSEMENT : Si la cuisinière n'est pas installée correctement, des fuites de gaz peuvent être source d'incendie ou d'explosion, provoquant des blessures voire la mort.

Il est recommandé de faire connecter le gaz par un professionnel.

ATTENTION : Cette cuisinière est conçue pour utiliser uniquement du gaz propane. Ne pas la connecter à un autre type de gaz.

Il est possible de connecter le gaz à l'aide d'un connecteur flexible ou d'un tuyau rigide.

Méthode du connecteur flexible



- 1 Installer un adaptateur évasé mâle de 1/2 po sur le filetage interne NPT d'ans l'entrée de la cuisinière. Utiliser une clé de maintien sur le coude du joint pour éviter des dommages.
- 2 Installer un adaptateur évasé mâle de 1/2 po ou de 3/4 po sur l'adaptateur à joint évasé sur le clapet de fermeture manuel.
- 3 Connecter le connecteur en métal flexible à l'électroménager.
- 4 Vérifier que le disjoncteur est sur arrêt, puis brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur. Ne pas remettre le disjoncteur sur marche.

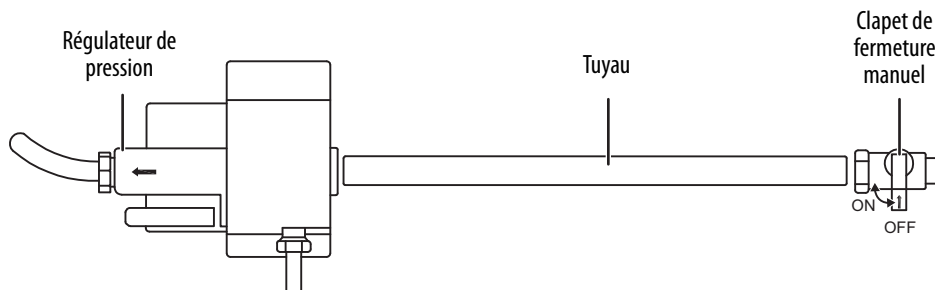
- 5 Pousser la cuisinière dans sa position en s'assurant que les pieds arrière glissent sous les supports antibasculement. La cuisinière se trouve à 3/4 po (19 mm) du mur quand elle est correctement installée.

ATTENTION : Attention de ne pas endommager le connecteur flexible.

- 6 Incliner délicatement la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que les pieds avant sont sous le support antibasculement.

Méthode avec tuyau rigide

La configuration de la connexion avec tuyau rigide varie en fonction de l'emplacement de l'embout du tuyau de gaz.

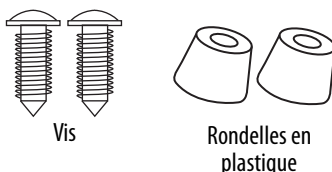


- 1 Vérifier que le disjoncteur est sur arrêt, puis brancher le câble d'alimentation sur une prise secteur. Ne pas remettre le disjoncteur sur marche.
- 2 Pousser la cuisinière dans sa position en s'assurant que les pieds arrière glissent sous les supports antibasculement. La cuisinière se trouve à 3/4 po (19 mm) du mur quand elle est correctement installée.
- 3 Incliner délicatement la cuisinière vers l'avant pour s'assurer que les pieds avant sont sous le support antibasculement.
- 4 Connecter le tuyau à la cuisinière à l'endroit du joint. Accéder à la connexion à travers le panneau d'accès au dos du tiroir de rangement.

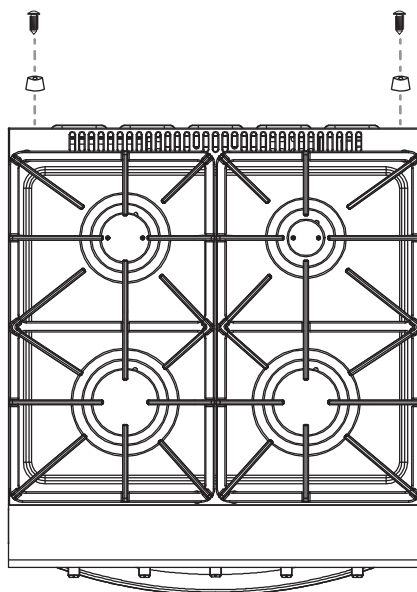
Installation des rondelles en plastique au dos de la cuisinière

Pour éviter que la cuisinière ne soit trop proche du mur, installer les rondelles de caoutchouc fournies.

- 1 Repérer la trousse des tampons en plastique Il comprend ce qui suit :



- 2 Aligner les orifices des rondelles en plastique avec les orifices de la partie supérieure au dos de la cuisinière, puis fixer les rondelles à l'aide des vis fournies.



Connexion de l'alimentation

DANGER : Risque de choc électrique, de court circuit ou d'incendie si le câble d'alimentation est endommagé.

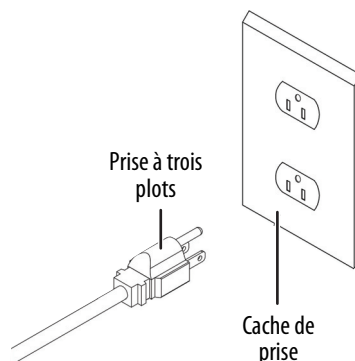
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ni coincé ou entrer en contact avec les parties chaudes de la cuisinière. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être réparé par un technicien qualifié.

IMPORTANT :

- L'installation électrique doit être en conformité avec les réglementations locales. La cuisinière doit être mise à la terre.
- La cuisinière requiert une alimentation électrique de 110/120 V c.a. pour alimenter le système électronique de mise en marche. Le câble d'alimentation de 5 pi (1,5 m) fourni avec la cuisinière est équipé d'une prise à trois plots (mise à la terre) pour la protection contre les risques de choc électrique.
- La prise secteur doit être équipée de son propre disjoncteur de 15 A.
- En outre, être conscient des réglementations locales et décrets lors de l'installation.
- Le schéma de câblage qui comprend le circuit de commande est situé au dos de la cuisinière. L'alimentation doit correspondre à la norme indiquée sur la cuisinière. L'étiquette avec la plaque des spécifications est sur le câble d'alimentation.

AVERTISSEMENTS : Éviter les risques d'incendie ou de choc électrique.

- Ne pas utiliser de rallonge ni un adaptateur de fiche, ni retirer la fiche de mise à la terre du câble d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut être source de blessures graves, d'incendie, voire la mort.
- Cet électroménager est équipé d'une prise à trois plots (mise à la terre) pour la protection contre les risques de choc électrique et qui doit être branchée directement dans une prise à trois plots correctement mise à la terre. NE JAMAIS couper ni retirer le plot de mise à la terre de cette prise.
- Le câble d'alimentation doit être branché sur une prise secteur à 3 plots qui est correctement installée et mise à la terre, conformément au Code national d'électricité ANSI/NFPA 70 dernière édition ou le code Canadien de l'électricité (CSA) et tous les codes et réglementations locaux.
- Pour la sécurité personnelle, la cuisinière doit être correctement mise à la terre. Pour une sécurité maximale, le câble d'alimentation doit être branché sur une prise secteur qui est correctement polarisée et mise à la terre.
- Si la prise secteur est à deux plots, il est important de la faire remplacer par une prise à trois plots correctement mise à la terre par un électricien certifié.
- Ne pas mettre cet appareil à la terre sur une conduite de gaz.



Recherche de fuites de gaz

- 1 Vérifier que le disjoncteur est éteint.
- 2 Ouvrir le gaz.
- 3 Appliquer un fluide de détection de fuites sur tous les joints et raccords dans la connexion de gaz entre le clapet de fermeture et la cuisinière. Inclure les raccords du gaz et les joints de la cuisinière si les connexions peuvent avoir été détériorées pendant l'installation.
- 4 Si des bulles apparaissent autour des raccords et des connexions, fermer la clapet de fermeture de la tuyauterie du gaz, puis serrer les connexions.
- 5 Vérifier de nouveau l'absence de fuites. La vérification des fuites est terminée quand aucune bulle n'apparaît.

ATTENTION : Ne jamais vérifier l'absence de fuites avec une flamme. Ne pas passer à l'étape suivante tant que les fuites n'ont pas été éliminées.

Avant de brancher sur un câble d'alimentation, vérifier que toutes les commandes sont en position OFF (Arrêt).

- 6 Essuyer tous les résidus du fluide de détection.
- 7 Mettre sous tension le disjoncteur.

Vérification des brûleurs de la surface de cuisson

- 1 Tester l'allumage du feu.
Enfoncer le bouton du brûleur et le tourner dans le sens anti-horaire vers le symbole de la flamme. Le module d'allumage par étincelle produit un son de déclic. Quand l'air a été purgé des circuit d'alimentation, le brûleur doit s'allumer dans les six secondes.
- 2 Tester le réglage du feu vif.
Allumer un brûleur sur **HI**. La flamme peut devenir jaune pendant quelques secondes, puis elle deviendra bleue. Si le brûleur continue de brûler en couleur jaune, voir Les flammes des brûleurs sont en général larges et jaunâtres à la page 33 ou contacter un technicien qualifié.
- 3 Tester le réglage du petit feu.
Allumer un brûleur sur **LOW** (Petit). Vérifier que la flamme est tout autour du feu. Il doit y avoir une flamme à l'ouverture de combustion et aucun espace entre la flamme et le feu. Si le brûleur ne tient pas, voir Les flammes ne doivent pas brûler tout autour du capuchon du four à la page 33 ou contacter un technicien qualifié.
- 4 Répéter ces étapes pour tester chaque feu.

Vérification du brûleur du four

Remarque : Il est possible de voir la flamme à travers les orifices du fond du four.

- 1 Tester l'allumage du brûleur de cuisson.
Enfoncer le bouton de commande du four et le tourner vers le symbole de la flamme. Ne pas relâcher le bouton. L'électrode clic et pilote du brûleur s'allume. Il est possible de voir la flamme du pilote à travers les orifices du fond du four.
Continuer de garder le bouton de commande appuyé sur le symbole de la flamme pendant 5 à 10 secondes jusqu'à ce que la flamme s'allume et est stable. En fonction de la longueur du tuyau du gaz, il peut être nécessaire de continuer d'enfoncer pendant une à trois minutes jusqu'à ce que le gaz expulse l'air du tuyau.
- 2 Tester la flamme du brûleur de cuisson.
Alors que le brûleur est allumé et que la flamme est stable, tourner le bouton de contrôle dans le sens antihoraire à chaque température et inspecter la flamme. Si la flamme est totalement ou en grande partie jaunâtre, vérifier que le régulateur est réglé sur le carburant correct, puis tester de nouveau.

Remarque : Quelques traînées jaunâtres sont normales durant la première utilisation. Laisser le four fonctionner pendant quatre ou cinq minutes, puis réévaluer avant de faire des réglages. Si la flamme est toujours jaunâtre, contacter un technicien qualifié.

Utilisation

Cuisinière à gaz autonome de 3,7 pi³ pour les VR

Avant de commencer à utiliser la cuisinière	20
Utilisation des brûleurs de la surface de cuisson.....	20
Conseils pour économiser du gaz.....	20
Boutons de contrôle des brûleurs	21
Sélection d'un brûleur	21
Mise en marche d'un brûleur	22
Utilisation du four.....	22
Conseils pour la cuisson.....	22
Durées de cuisson	22
Conseils pour la cuisson de gâteaux	23
Conseils pour la cuisson de gâteaux	23
Conseils pour la cuisson de pâtisserie.....	23
Conseils pour la cuisson de légumes.....	23
Bouton de commande du four	23
Mise en marche du four	23
Réglage de la grille du four.....	24

Avant de commencer à utiliser la cuisinière

Avant d'allumer les brûleurs ou le four :

- Enlever tout emballage.
- Essuyer les surfaces de la cuisinière avec un chiffon humide ou une éponge, puis les sécher avec un chiffon sec propre.

ATTENTION : Ne pas utiliser des détergents puissants, des poudres abrasives, ni des objets coupants pour nettoyer la cuisinière. Cela endommagerait les surfaces de la cuisinière.

Quand un brûleur ou le four est utilisé pour la première fois, de la fumée ou des odeurs peuvent être émises. Ceci est normal. Vérifier que la pièce est bien ventilée.

AVERTISSEMENTS : Les surfaces chaudes peuvent être source de brûlures.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes de la cuisinière. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec la cuisinière.

Conseils pour économiser du gaz

- Utiliser des ustensiles de couleur foncée ou revêtus d'émail dans le four, car la transmission de la chaleur est meilleure.
- Avant la cuisson, préchauffer le four si la recette le recommande.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson.
- Essayer de cuire plus d'un plat dans le four en même temps quand cela est possible.
- Quand il est prévu de cuire plus d'un plat, les cuire l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Décongeler les plats avant de les cuire.
- Utiliser des casseroles et des poêles avec couvercles pour la cuisson.
- Sélectionner le brûleur qui correspond le plus à la taille du fond de la casserole utilisée. Toujours sélectionner la taille correcte de la casserole pour les plats. De grandes casseroles requièrent plus de gaz.

Utilisation des brûleurs de la surface de cuisson

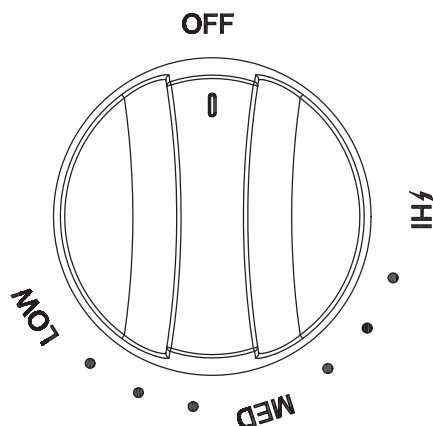
AVERTISSEMENT : L'huile surchauffée peut s'enflammer.

Quand de l'huile est chauffée, ne pas la laisser sans surveillance. Si l'huile est surchauffée elle peut s'enflammer. Si l'huile prend feu, ne pas essayer d'éteindre le feu avec de l'eau. À la place, couvrir immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Si le bouton de commande peut être atteint en toute sécurité, éteindre le feu. Appeler les pompiers si cela n'éteint pas le feu.

- Avant de faire frire des aliments, toujours bien les sécher, puis les placer délicatement dans l'huile chaude.
- Vérifier que les aliments congelés ont été complètement dégelés avant la friture.
- Ne pas couvrir une casserole ou une poêle utilisée pour chauffer l'huile.
- Ne pas placer des casseroles ou des poêles vides sur des brûleurs allumés. Cela pourrait les endommager.
- Allumer un brûleur sans casserole ou poêle endommagera la cuisinière.
- Éteindre les brûleurs quand la cuisson est terminée.
- Lors de l'utilisation des brûleurs, la surface de cuisson peut être chaude. Ne pas mettre du plastique ou de l'aluminium dessus.
- N'utiliser que des casseroles ou des poêles à fond plat.
- Mettre une quantité appropriée d'aliments dans les casseroles et les poêles. Une casserole ou une poêle trop remplie peut déborder et rendre le nettoyage plus difficile.
- Ne pas mettre les couvercles des casseroles ou des poêles sur le feu.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du feu.
- En cas de déplacement de la casserole ou de la poêle sur un autre feu, les soulever et les placer sur l'autre feu. Ne pas faire glisser une casserole ou une poêle d'un brûleur à un autre.

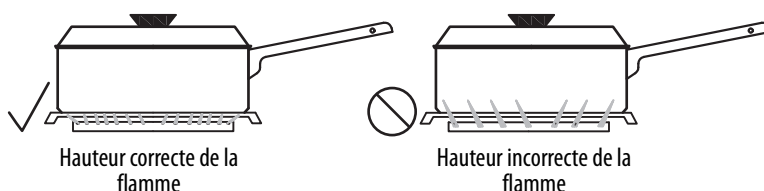
Boutons de contrôle des brûleurs

Chaque brûleur est doté d'un bouton de commande séparé.

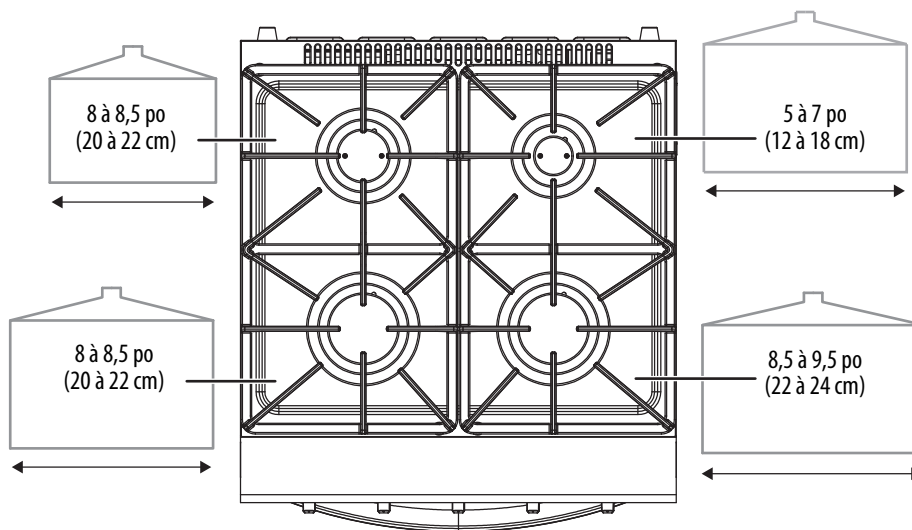


Sélection d'un brûleur

AVERTISSEMENT : Ne jamais laisser la flamme s'étendre au-delà du bord extérieur de la casserole ou de la poêle. Une flamme plus haute est une perte d'énergie et augmente les possibilités de brûlures.



La taille de la casserole ou de la poêle et la flamme du brûleur doivent correspondre. Régler la flamme afin qu'elle s'étende pas au-delà du fond de la casserole ou de la poêle et les centrer sur le feu.



Brûleur normal (taille moyenne) : 8 à 8,5 po (20 to 22 cm) arrière gauche

Brûleur auxiliaire (petit) : 5 à 7 po (12 à 18 cm) arrière droit

Brûleur normal (taille moyenne) : 8 à 8,5 po (20 to 22 cm) avant gauche

Brûleur rapide (grand) : 8,5 à 9,5 po (22 à 24 cm) avant droit

Mise en marche d'un brûleur

Remarque : Le symbole de la grande flamme sur un bouton de brûleur indique la cuisson la plus forte.

- 1 Tout en enfonçant le bouton de commande du feu, le tourner dans le sens anti-horaire vers le symbole de la grande flamme. La cuisinière génère une étincelle qui allume le gaz.

Remarque : En l'absence d'électricité, il suffit d'utiliser une allumette pour allumer le feu.

- 2 Quand le gaz est allumé, relâcher le bouton. Ne pas relâcher le bouton.
- 3 Tourner le bouton pour régler la flamme.
- 4 Quand la cuisson est terminée, tourner le bouton sur la position OFF (éteint).

AVERTISSEMENT : Risque d'explosion si le gaz ne s'allume pas.

Ne pas appuyer sur le bouton du brûleur pendant plus de 15 secondes si le gaz ne s'allume pas. Relâcher le bouton et attendre une minute, puis répéter le processus d'allumage.

Utilisation du four

AVERTISSEMENT : Risque de brûlure par la vapeur chaude.

Se tenir à l'écart du four à l'ouverture de sa porte. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler les mains, le visage ou les yeux. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer des aliments.

Conseils pour la cuisson

- Utiliser des feuilles de métal revêtues d'antiadhésif ou des conteneurs en aluminium, ou utiliser des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Optimiser l'utilisation de l'espace sur la grille. Nous recommandons de placer la poêle de cuisson au milieu de la grille.
- Sélectionner la position correcte de la grille avant de mettre le four en marche.
- Ne pas déplacer les grilles du four quand elles sont chaudes. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsque le four est chaud, veiller à ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants du four.
- Vérifier que la porte du four est bien fermée pendant le grillage ou la cuisson.
- Garder la porte du four fermée autant que possible.

Durées de cuisson

ALIMENT	PRÉPARATION	DURÉE DE CUISSON (en fonction de l'épaisseur)
Produits de panification grillés	ND	10 à 15 min.
Petits morceaux de viande, saucisses, bacon et produits similaires.	ND	15 à 20 min.
Côtelettes, tranches de jambon, morceaux de poulet	Poulet placé dans le fond d'une poêle de cuisson ou cuisson d'un plat profond.	20 à 25 min.
Poisson entier, filets de poisson, bâtonnets de poisson	Poisson entier et filets de poisson placés au fond d'une poêle de cuisson.	15 à 20 min.
Poisson pané	ND	15 à 20 min.
Produits de pomme de terre pré-cuits	ND	15 à 20 min.
Pizza	Les placer au fond d'une poêle de cuisson.	20 à 25 min.
Faire griller ou brunir des aliments	Aliments placés directement dans le fond de la poêle de cuisson. Préchauffer le four à 450 – 500 °F.	8 à 10 min.

Conseils pour la cuisson de gâteaux

- Si un gâteau est trop sec, la prochaine fois qu'un gâteau est cuit, augmenter la température de 25 °F et réduire le temps de cuisson.
- Si un gâteau s'effondre, la prochaine fois qu'un gâteau est cuit, utiliser moins de liquide ou diminuer la température de 25 °F.
- Si un gâteau est trop noir sur le dessus, la prochaine fois qu'un gâteau est cuit, le placer sur la grille inférieure, baisser la température et augmenter le temps de cuisson.
- Si un gâteau est cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, la prochaine fois qu'un gâteau est cuit, utiliser moins de liquide, baisser la température et augmenter le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson de pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, la prochaine fois qu'une pâtisserie est cuite :
 - Augmenter la température de 25 °F et diminuer le temps de cuisson
 - Humidifier les couches de pâte à l'aide d'un mélange de lait et d'œufs
- Si la pâtisserie prend trop de temps pour cuire, la prochaine fois qu'une pâtisserie est cuite, s'assurer que l'épaisseur de la pâtisserie n'excède pas l'épaisseur du plateau de cuisson.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie brunit mais la partie inférieure n'est pas cuite, la prochaine fois qu'une pâtisserie est cuite :
 - Vérifier de ne pas avoir utilisé trop de liquide d'humidification dans le fond de la pâtisserie
 - Essayer de placer la pâtisserie sur une grille inférieure..

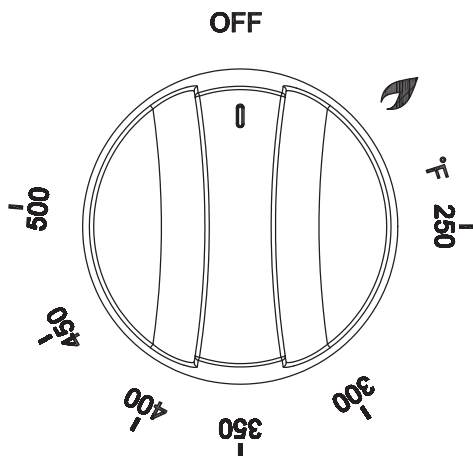
Conseils pour la cuisson de légumes

- Si les légumes sont trop secs, la prochaine fois que des légumes sont cuits, les cuire dans un plat couvert plutôt que sur un plateau.
- Si légumes ne semblent pas cuits, la prochaine fois que ces légumes sont cuits, les étuver ou les cuire à la vapeur avant la cuisson.

Bouton de commande du four

ATTENTION :

Une fois qu'une flamme est détectée à l'étape 4 ci-dessous, il faut relâcher le bouton, puis le tourner à la température souhaitée. Ne pas forcer outre mesure en tournant le bouton.



Mise en marche du four

AVERTISSEMENT :

Ne pas essayer d'allumer le four avec une allumette ou un briquet.

- 1 Fermer la porte du four.
- 2 Tout en enfonçant le bouton de commande du four, le tourner dans le sens anti-horaire vers le symbole de la grande flamme. La cuisinière génère une étincelle qui allume le gaz.
- 3 Garder le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes de plus.
- 4 Chercher la flamme à travers les orifices du fond du four pour s'assurer que le gaz s'est allumé.
- 5 Lorsqu'une flamme est détectée, relâcher le bouton, puis le tourner pour sélectionner un réglage de température.

- 6 Quand la cuisson est terminée, tourner le bouton sur la position OFF (éteint).

AVERTISSEMENT : Risque d'explosion si le gaz ne s'allume pas.

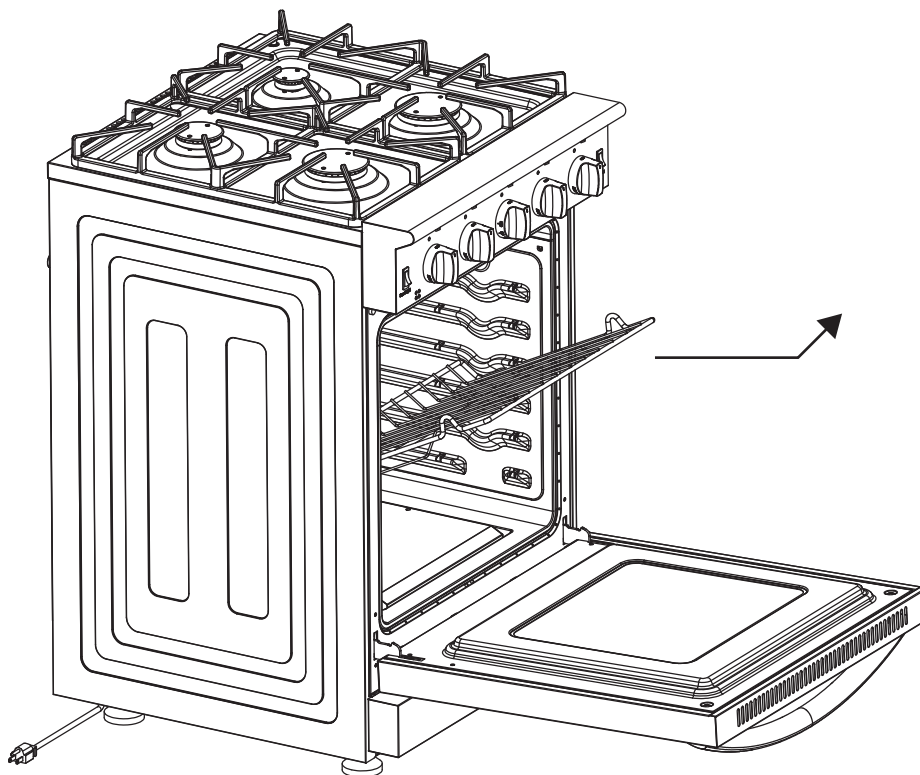
Ne pas appuyer sur le bouton de commande du four pendant plus de 60 secondes si le gaz ne s'allume pas. Relâcher le bouton et attendre une minute, puis répéter le processus d'allumage.

Réglage de la grille du four

Remarque : La charge maximale de la grille du four est de 22 lb (10 kg).

Les grilles du four glissent sur les rails de l'intérieur du four. Les rails ont une position d'arrêt pour éviter de les retirer complètement lors de l'ajout ou du retrait d'un plat de cuisson.

- 1 Tirer la grille vers soi jusqu'à atteindre la position d'arrêt, puis incliner le bord frontal de la grille pour la retirer complètement.



- 2 Avec la grille inclinée, l'aligner avec les nouveaux rails, puis glisser la grille par-dessus la position d'arrêt.
3 Abaisser la grille, puis la pousser à fond dans le four.

Service

Cuisinière à gaz autonome de 3,7 pi³ pour les VR

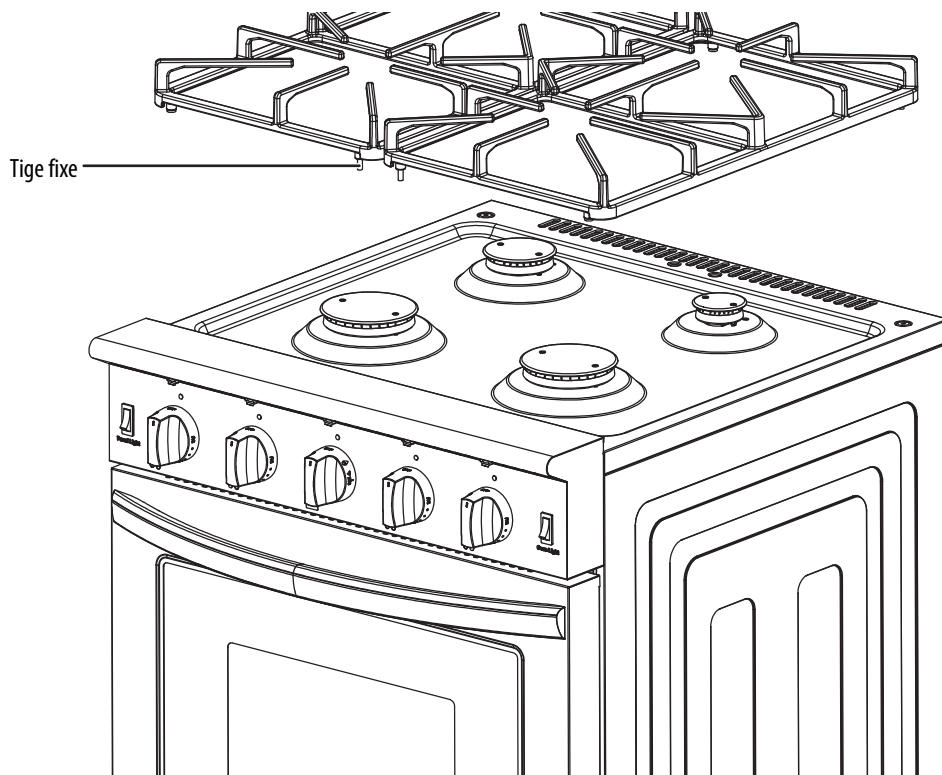
Nettoyage et entretien	26
Retrait de la grille de la surface de cuisson	26
Nettoyage des brûleurs de la surface de cuisson	26
Nettoyage du panneau de commandes	26
Nettoyage du four	26
Retrait du tiroir de rangement	27
Démontage des brûleurs de la surface de cuisson	29
Accès au pilote et au brûleur du four	30
Retrait et réinstallation de la porte du four	32

Nettoyage et entretien

Retrait de la grille de la surface de cuisson

- Utiliser les deux mains, une de chaque côté de la grille ou une main au milieu de la grille pour tirer la grille vers le haut, et l'extraire de la surface de cuisson.

ATTENTION : La grille a une tige de métal fixe dans son milieu. Si la grille est retirée avec un angle, la tige peut se tordre et se casser.



Nettoyage des brûleurs de la surface de cuisson

AVERTISSEMENTS :

- Ne pas retirer les brûleurs.
- Éviter la pénétration de gouttes d'eau dans les brûleurs.

- 1 Retirer la grille, la nettoyer dans de l'eau tiède, savonneuse, puis la sécher avec un chiffon sec. S'il est difficile d'enlever des taches, utiliser un grattoir en plastique. Voir [Retrait de la grille de la surface de cuisson](#) à la page 26.
- 2 Nettoyer les brûleurs avec un chiffon humide et chaud.
- 3 Réinstaller les supports.

Nettoyage du panneau de commandes

AVERTISSEMENTS :

- Ne pas retirer les boutons de commande pour le nettoyage. Ils pourraient être endommagés.
- Éviter la pénétration de gouttes d'eau dans le panneau de commandes ou sous les boutons.

- Essuyer le panneau de commandes et les boutons avec un chiffon humide et chaud. S'il est difficile d'enlever des taches, utiliser un grattoir en plastique.

Nettoyage du four

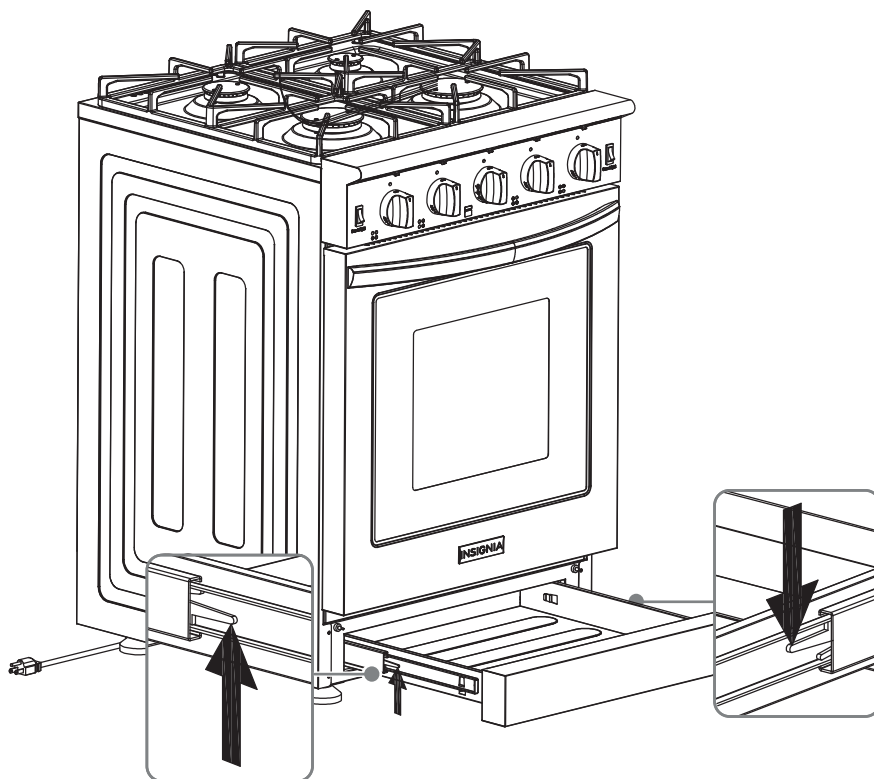
- Pendant que le four est chaud (pas brûlant), l'essuyer avec un chiffon humide.

AVERTISSEMENTS :

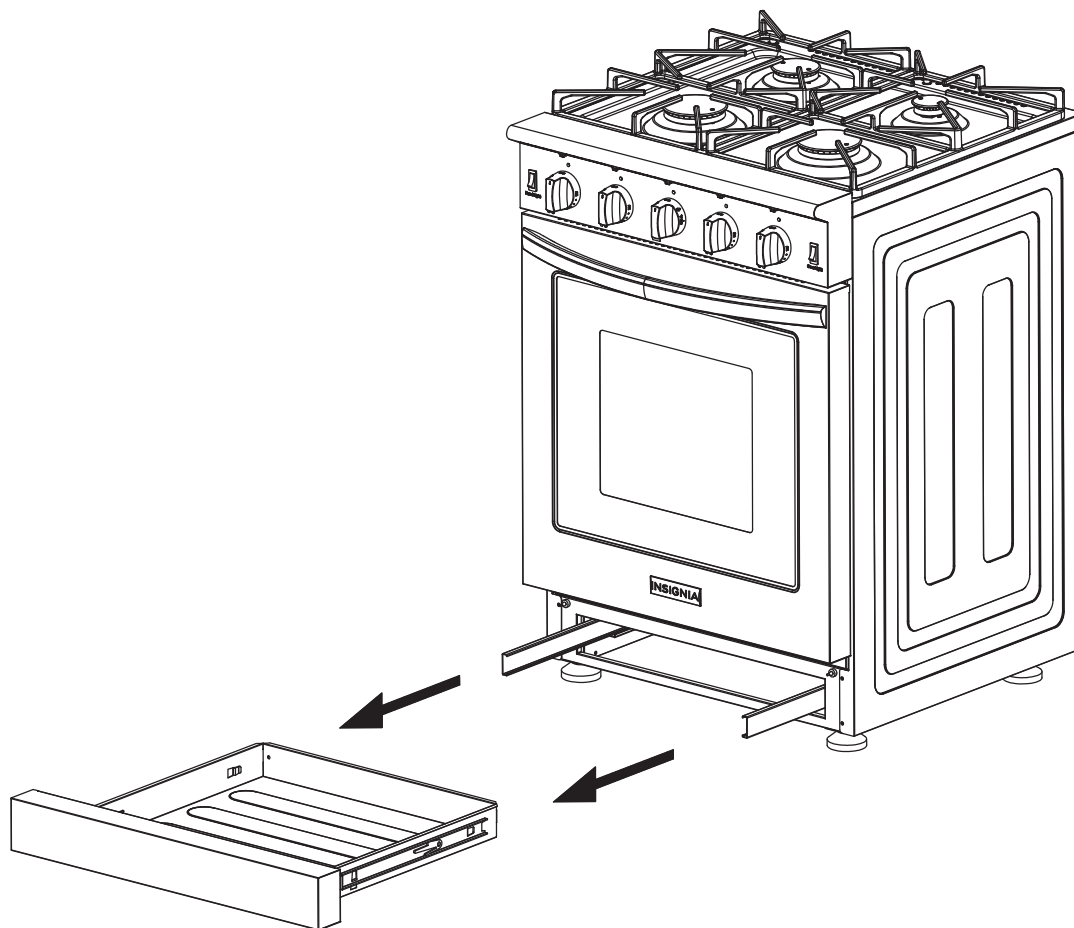
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour fours, ni d'autres types de produits pour nettoyer le four. Cela pourrait endommager l'intérieur du four.
- Ne pas laisser la graisse ou l'huile s'accumuler au fond du four, ni sur les accessoires du four. Si de la graisse ou de l'huile est éclaboussée ou goutte, après que la cuisson est terminée, éteindre le four et retirer la graisse ou l'huile pendant que le four est encore tiède.

Retrait du tiroir de rangement

- 1 Dans le même temps, appuyer sur la pince du côté droit du tiroir de rangement et soulever celle du côté gauche du tiroir.



- 2 Tout en tenant les pinces, tirer the tiroir jusqu'à ce qu'il se sépare de la fente du rail, puis le retirer.



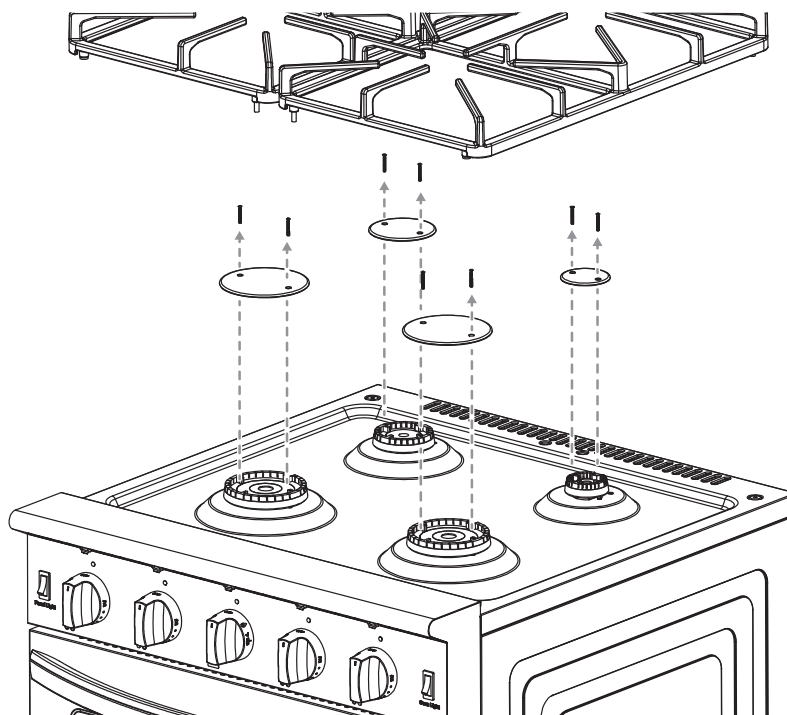
- 3 Pour remettre le tiroir, l'aligner avec les rails, appuyer sur la pince du côté gauche du tiroir et soulever celle du côté droit, puis faire glisser le tiroir de nouveau dans la cuisinière.

Démontage des éléments de la cuisinière

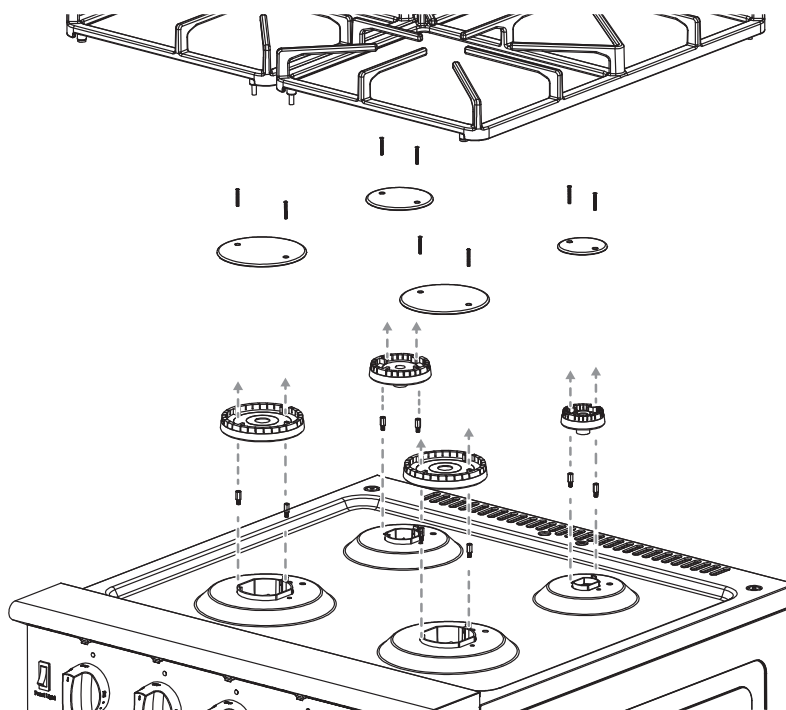
ATTENTION : Pour éviter des dommages ou des blessures potentielles, ces opérations de démontage ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.

Démontage des brûleurs de la surface de cuisson

- 1 Retirer la grille. Voir [Retrait de la grille de la surface de cuisson](#) à la page 26.
- 2 Utiliser un tournevis cruciforme pour retirer les deux vis du capuchon du feu, puis retirer le capuchon et extraire la tête du feu.



- 3 Retirer les deux vis du capuchon de la base du feu, puis retirer le capuchon et la base du feu.

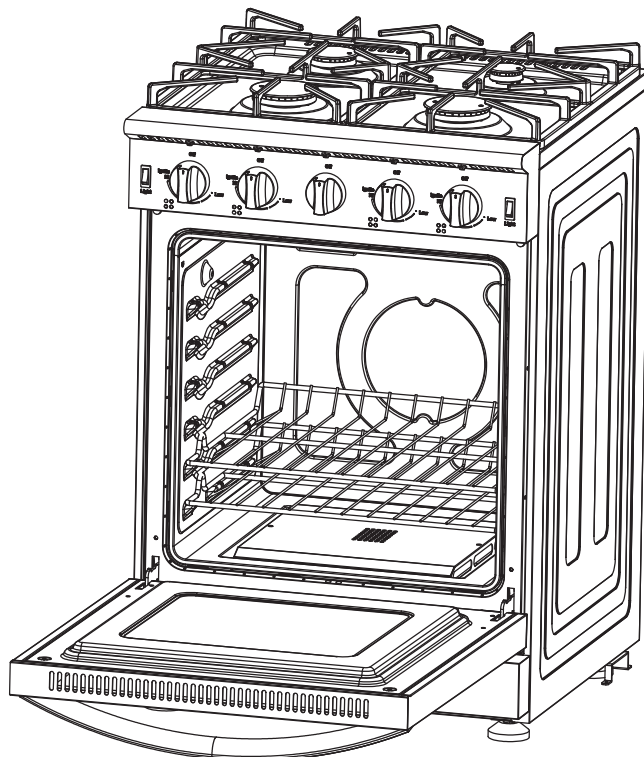


- 4 Reprendre ces étapes dans le sens inverse pour réinstaller le feu.

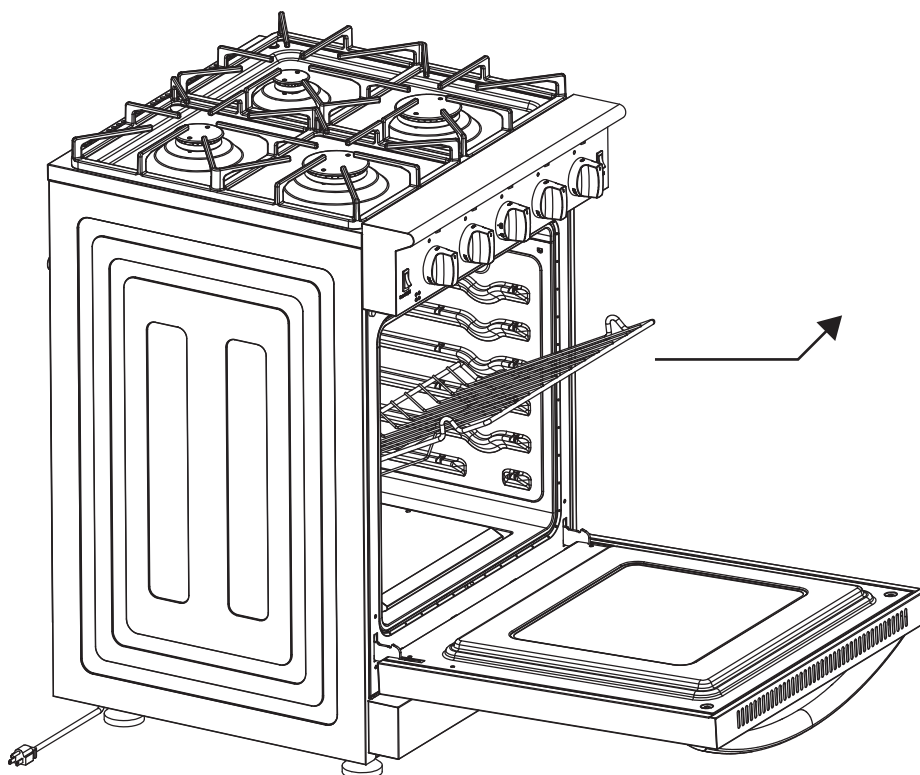
Accès au pilote et au brûleur du four

Remarque : Les illustrations de cette section sont fournies uniquement à titre de référence. Le produit réel peut être légèrement différent.

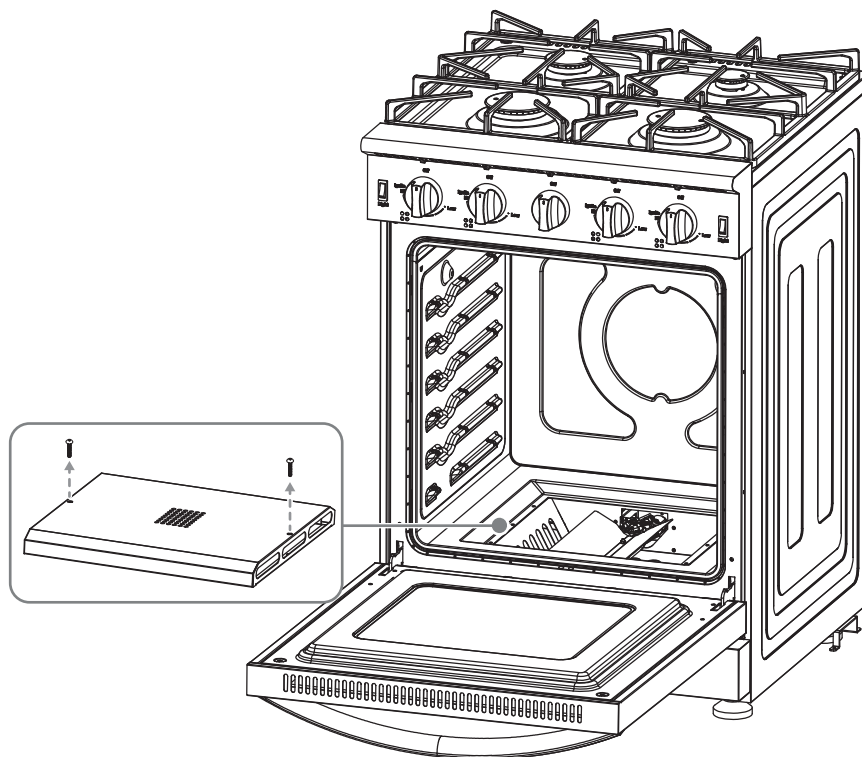
- 1 Ouvrir la porte du four.



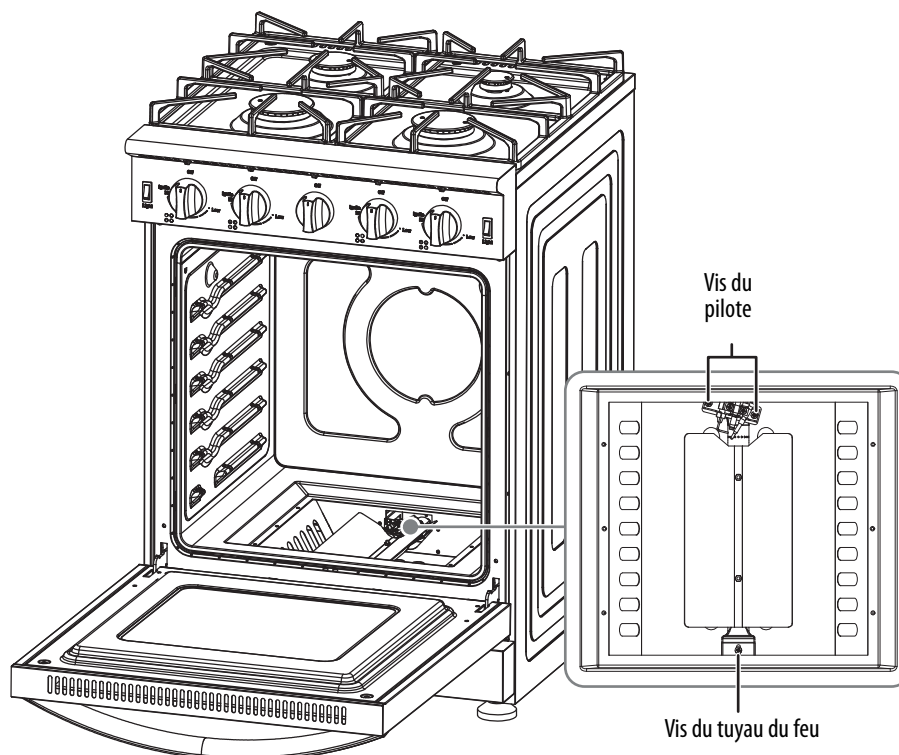
- 2 Retirer les grilles du four. Pour retirer une grille, la tirer vers soi jusqu'à atteindre la position d'arrêt, puis incliner le bord frontal de la grille pour la retirer complètement.



- 3 Utiliser un tournevis cruciforme pour retirer les deux vis sur le panneau au fond du four, puis retirer le panneau.



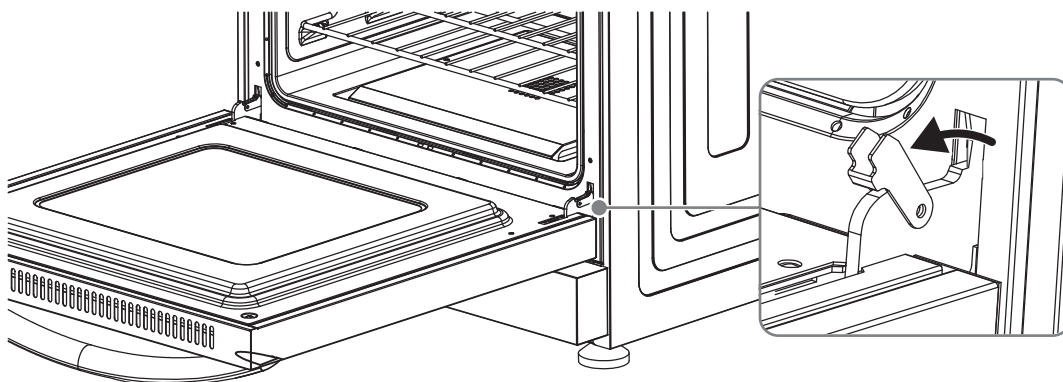
- 4 Retirer les deux vis du pilote et la vis unique du tuyau du brûleur, puis lever le pilote et le brûleur pour les sortir du four.



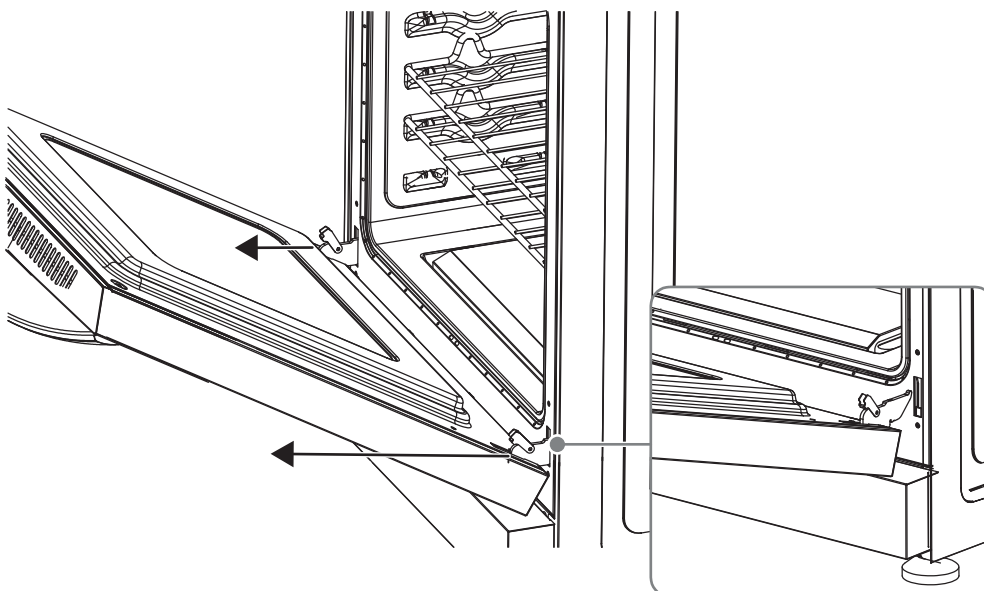
Retrait et réinstallation de la porte du four

Pour retirer la porte du four :

- 1 Ouvrir la porte du four suivant un angle de 90°, puis ouvrir complètement les leviers de chaque côté.

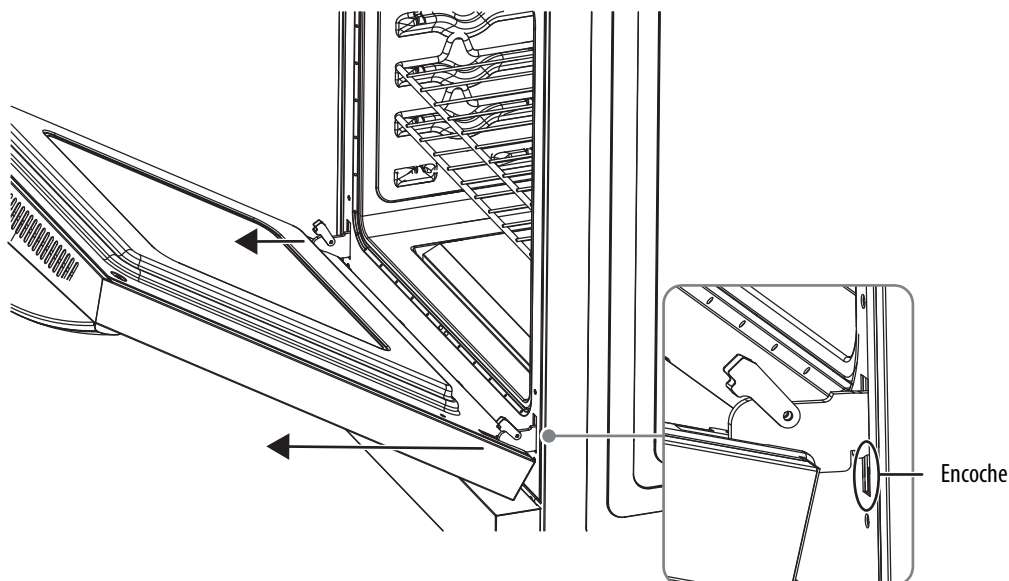


- 2 Délicatement fermer la porte à mi-chemin pour dégager les charnières, puis extraire la porte et la placer sur une surface protégée.



Pour réinstaller la porte du four

- 1 Tout en tenant la porte suivant un angle de 45°, insérer les ferrures de la charnière dans les fentes en s'assurant que les encoches de chaque côté glissent dans leur emplacement.



- 2 Fermer délicatement la porte. Si la porte ne se ferme pas facilement, ne pas forcer. S'assurer que les charnières sont correctement installées.

Problèmes et solutions

Surface de cuisson

Si les solutions de cette section ne permettent pas de résoudre le problème, contacter un technicien qualifié ou le service à la clientèle d>Insignia.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Certains brûleurs ne s'allumeront pas	Les pièces du brûleur peuvent être humide, sales ou mal alignées	• Vérifier que les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées. • S'assurer que tous les allumeurs sont propres et secs. Pour toutes instructions sur le nettoyage d'un brûleur de la surface de cuisson, voir Nettoyage des brûleurs de la surface de cuisson à la page 26.
Les flammes ne doivent pas brûler tout autour du capuchon du four	Les pièces du brûleur peuvent être humide, sales ou mal alignées	• Vérifier que les pièces du brûleur sont propres, sèches et correctement assemblées. • S'assurer que tous les allumeurs sont propres et secs. Pour toutes instructions sur le nettoyage d'un brûleur de la surface de cuisson, voir Nettoyage des brûleurs de la surface de cuisson à la page 26.
Les flammes des brûleurs sont en général larges et jaunâtres	Les orifices de la collerette du brûleur sont obstrués	Nettoyer les orifices de la collerette du brûleur avec un trombone étiré, une épingle ou un fil de fer.
	Les orifices du brûleur ou les capuchons des brûleurs ne sont pas positionnés correctement	Retirer et réinstaller délicatement les collerettes et les capuchons des brûleurs.
	La surface de cuisson est utilisée avec le mauvais type de gaz	Vérifier que le type de surface de cuisson correspond au gaz de PL d'alimentation.
	Le régulateur n'est pas installé, est défectueux ou est réglé sur le mauvais type de gaz	Vérifier l'installation, remplacer le régulateur ou le régler sur le type de gaz correct.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
L'allumeur produit une étincelle, mais il n'y a pas de flamme	Le clapet de fermeture du gaz est en position OFF (fermé).	Tourner le clapet de fermeture sur la position ON (ouvert).
Les allumeurs font des étincelles en continue après que la flamme apparaît	La polarité de l'alimentation est inversée	Communiquer avec un technicien pour corriger la polarité.
	Les allumeurs sont mouillés ou sales	Sécher ou nettoyer les allumeurs.
Les flammes s'éteignent soudainement	Un souffle d'air a éteint la flamme	S'assurer qu'aucun souffle d'air ne soit dirigé directement sur la surface de cuisson.
	Un déversement a éteint la flamme	Éteindre les brûleurs, laisser la surface de cuisson se refroidir, puis nettoyer le brûleur et la surface qui l'entoure. Si le déversement est important, il est recommandé de désassembler le brûleur et de le nettoyer ainsi que la zone affectée. Pour toutes instructions sur le démontage du brûleur de la surface de cuisson, voir <u>Démontage des brûleurs de la surface de cuisson</u> à la page 29.
	Pas de gaz PL	Vérifier que l'alimentation de gaz PL n'a pas été coupée. Remplir le réservoir si besoin est.
Est-il possible d'utiliser les brûleurs en cas de coupure de courant?		AVERTISSEMENT : Si les flammes sont éteintes quand la coupure de courant se produit, éteindre immédiatement les brûleurs. Du gaz pourrait s'échapper. Les brûleurs ne se rallument pas automatiquement quand le courant est rétabli. Oui il est possible d'utiliser les brûleurs de la surface de cuisson en cas de coupure de courant. 1 En tenant une allumette allumée près de l'orifice de la flamme, appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens anti-horaire vers l'étiquette du feu. 2 Quand la flamme brûle tout autour du brûleur, relâcher le bouton. 3 Ajuster la chaleur si besoin est.

Four

Si les solutions de cette section ne permettent pas de résoudre le problème, contacter un technicien qualifié ou le service à la clientèle d'Insignia.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne chauffe pas	Aucune alimentation	• Vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché. • Vérifier l'absence de coupure de courant dans le VR ou l'endroit. En cas de panne de courant, il n'est pas possible d'utiliser le four tant que le courant n'a pas été remis en état. AVERTISSEMENT : Ne pas essayer d'allumer le four avec une allumette ou un briquet.
	Pas de gaz PL	Vérifier que l'alimentation de gaz PL n'a pas été coupée. Remplir le réservoir si besoin est.
	Les paramètres du four ne sont pas corrects.	Suivre les instructions dans <u>Mise en marche du four</u> à la page 23.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION POSSIBLE
La température du four ne se maintient pas	L'orifice du brûleur du four est obstrué.	Vérifier que l'orifice du brûleur du four n'est pas obstrué. L'orifice est dans le compartiment du pilote et du tuyau du brûleur. Voir Accès au pilote et au brûleur du four à la page 30.
	L'orifice de répartition du feu dans le tuyau du brûleur du four est obstrué.	Vérifier que l'orifice de répartition du feu n'est pas obstrué. Voir Accès au pilote et au brûleur du four à la page 30.
	Le clapet du thermostat peut être endommagé.	Contactez un technicien qualifié pour remplacer le clapet du thermostat.
Condensation autour du panneau de commandes du four ou sur la partie supérieure de la porte du four.	Des aliments avec un contenu élevé d'humidité ou les conditions climatiques locales, telles qu'une température élevée ou de l'humidité, peuvent être source de condensation	La condensation est normale. Essuyer la condensation sur le panneau de commandes ou la porte du four. Si de la condensation excessive se produit fréquemment, vérifiez que les placards autour de la cuisinière sont à l'épreuve de l'humidité.
De la vapeur sort des ventilations du four au dos de la cuisinière	De l'humidité des aliments s'évapore pendant la cuisson	Ceci est normal, surtout si des quantités importantes d'aliments sont cuites dans le four.
Les aliments sont trop ou pas assez cuits	La durée de cuisson, la température ou la position de la grille sont incorrects	Régler la durée de cuisson, la température ou la position de la grille.
Craquement ou bruit d'explosion	C'est le son du métal qui chauffe ou se refroidit	Ce son est normal.
Est-il possible d'utiliser le four en cas de coupure de courant?		Non, ne pas essayer d'utiliser le four en cas de coupure de courant.

Caractéristiques

Dimensions (L × P × H)	23,9 × 24 × 35,6 po (60,7 × 61 × 90,4 cm)
Poids	Poids brut : 168,7 lb (76,5 kg) Poids net : 146,6 lb (66,5 kg)
Puissance requise	110/120 V c.a. 60 Hz
Longueur du câble d'alimentation	5 pi (1,5 m)
Surface de cuisson	Arrière gauche : brûleur normal 6 000 BTU Avant gauche : brûleur normal 9 000 BTU Arrière droit : brûleur auxiliaire 3 500 BTU Avant droit : brûleur rapide 12 000 BTU
Lampe de four.	40 W
Consommation d'énergie du four	12 000 BTU
Type de gaz	Propane

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Description :

Le distributeur* de produits de la marque Insignia garantit au premier acheteur de ce produit neuf de la marque Insignia (« Produit »), qu'il est exempt de défauts de fabrication et de main-d'œuvre à l'origine, pour une période d'un (1) an à partir de la date d'achat du Produit (« Période de garantie »). Cette garantie ne s'applique que si le produit a été acheté aux États-Unis ou au Canada auprès d'un détaillant de la marque Best Buy ou sur les sites www.bestbuy.com ou www.bestbuy.ca et qu'il a été emballé avec cette déclaration de garantie.

Quelle est la durée de la couverture?

La Période de garantie dure un an (365 jours) à compter de la date d'achat de ce Produit. La date d'achat est imprimée sur le reçu fourni avec le Produit.

Que couvre cette garantie?

Pendant la Période de garantie, si un vice de matériau ou de main-d'œuvre d'origine est détecté sur le Produit par un service de réparation agréé par Insignia ou le personnel du magasin, Insignia (à sa seule discrétion) : (1) réparera le Produit en utilisant des pièces détachées neuves ou remises à neuf; ou (2) remplacera le Produit par un produit ou des pièces neuves ou remises à neuf de qualité comparable. Les produits et pièces remplacés au titre de cette garantie deviennent la propriété d'Insignia et ne sont pas retournés à l'acheteur. Si les Produits ou pièces nécessitent une réparation après l'expiration de la Période de garantie, l'acheteur devra payer tous les frais de main-d'œuvre et les pièces. Cette garantie reste en vigueur tant que l'acheteur reste propriétaire du Produit Insignia pendant la Période de garantie. La garantie prend fin si le Produit est revendu ou transféré d'une quelconque façon que ce soit à tout autre propriétaire.

Comment obtenir une réparation sous garantie?

Si le produit a été acheté dans un magasin Best Buy, ou sur un site Web de Best Buy (www.bestbuy.com ou www.bestbuy.ca), ramener le produit accompagné de la preuve d'achat originale et le produit dans n'importe quel magasin Best Buy. Prendre soin de remettre le Produit dans son emballage d'origine ou dans un emballage qui procure la même qualité de protection que celui d'origine.

Afin d'obtenir le service de la garantie, aux États-Unis et au Canada appeler le 1-877-467-4289. L'assistance technique éventuellement établira un diagnostic et corrigera le problème au téléphone.

Où cette garantie s'applique-t-elle?

Cette garantie n'est applicable qu'aux États-Unis et au Canada dans un magasin de la marque Best Buy ou son site Internet à l'acheteur original du Produit dans le pays où l'achat a été effectué.

Ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée

La présente garantie ne couvre pas :

- Les aliments, les boissons et l'altération ou la perte de médicaments;
- la formation du client;
- l'installation;
- les réglages de configuration;
- les dommages esthétiques;
- les dommages résultants des intempéries, de la foudre et d'autres catastrophes naturelles telles que les surtensions;
- les dégâts matériels;
- une utilisation inadaptée;
- une manipulation abusive;
- la négligence;
- une utilisation commerciale, y compris mais sans s'y limiter, l'utilisation dans un centre commercial ou dans les parties communes d'immeubles en copropriété ou d'immeubles d'appartements, ainsi que tout endroit autre qu'un domicile privé;
- la modification de tout ou partie du Produit, y compris l'antenne;
- un écran du panneau de contrôle endommagé par les images fixes (sans mouvement) qui restent affichées pendant de longues périodes (rémanentes);
- les dommages ayant pour origine une utilisation ou une maintenance défectueuse;
- la connexion à une source électrique dont la tension est inadéquate;
- la tentative de réparation par toute personne non agréée par Insignia pour réparer le Produit;
- les produits vendus « en l'état » ou « hors service »;
- les consommables, y compris mais sans s'y limiter les piles ou batteries (AA, AAA, C etc.);
- les produits dont le numéro de série usine a été altéré ou enlevé;
- la perte ou vol de ce produit ou de tout élément le composant;
- les écrans du panneau de contrôle où les trois (3) premiers pixels défectueux (points noirs ou incorrectement allumés) groupés dans une surface inférieure à un dixième (1/10) de celle de l'écran, ou un maximum de cinq (5) pixels défectueux sur toute la surface de l'écran. (Les écrans comportant des pixels peuvent contenir un nombre limité de pixels défectueux);
- les défauts ou dommages causés par tout contact, mais sans s'y limiter, avec des liquides, gels ou pâtes.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT, TELS QU'OFFERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE, CONSTITUENT LE SEUL RECOURS DE L'ACHETEUR POUR TOUTE VIOLATION DE GARANTIE. INSIGNIA NE SAURAIT ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, RÉSULTANT DE L'INEXÉCUTION D'UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LA PERTE DE DONNÉES, L'IMPOSSIBILITÉ D'UTILISER LE PRODUIT, L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉ OU LA PERTE DE PROFITS. INSIGNIA PRODUCTS N'OCTROIE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE À CE PRODUIT; TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES OU IMPLICITES POUR CE PRODUIT, Y COMPRIS, MAIS SANS LIMITATION, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ADÉQUATION À UN BUT PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE TELLE QUE DÉCRITE CI-DESSUS ET AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA PÉRIODE DE GARANTIE. CERTAINS ÉTATS, PROVINCES ET JURIDICTIONS NE RECONNAÎSSENT PAS LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À L'ACHETEUR ORIGINAL. LA PRÉSENTE GARANTIE DONNE À L'ACHETEUR DES GARANTIES JURIDIQUES SPÉCIFIQUES; IL PEUT AUSSI BÉNÉFICIER D'AUTRES GARANTIES QUI VARIENT D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Pour contacter Insignia :

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA est une marque de commerce de Best Buy et de ses sociétés affiliées.

* Distribué par Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Av. South, Richfield, MN 55423 É.-U.

©2023 Best Buy. Tous droits réservés.

INSIGNIA™

Pour toute information sur le produit, nous contacter avec les informations ci-après :

1-877-467-4289

www.insigniaproducts.com

INSIGNIA est une marque de commerce de Best Buy et de ses sociétés affiliées.

Distribuée par Best Buy Purchasing, LLC

7601 Penn Ave. South, Richfield, MN 55423 É.-U.

© 2023 Best Buy. Tous droits réservés.

V8 FRANÇAIS
23-0120