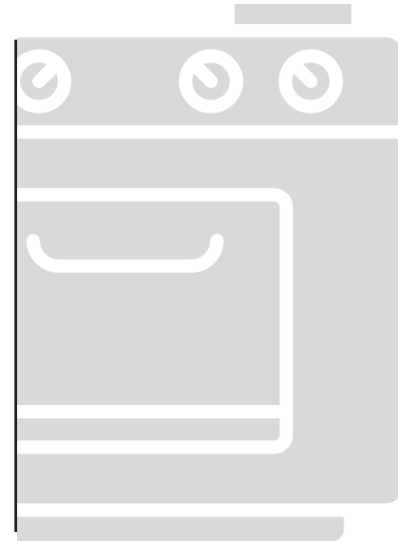


GAS RANGE

17" & 21" Stainless Steel



MODELS:
400-2730
400-2230



PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND/OR OPERATING THE APPLIANCE.

GETTING STARTED

We appreciate your purchase of the InVision Gas Range for RVs. Prior to operating your new appliance, please read this manual carefully. This instruction manual contains information for safe use, installation and maintenance of the appliance.

You will want to keep this manual handy for future reference. Using the range by following the directions in this manual will help ensure safe use and reduce the risk of injury. Please pass on this manual to future owners of your range.


The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by not observing these instructions.


SAFETY PRECAUTIONS

▲ WARNING

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids near this or any appliance.
- WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
 - Do not try to light any appliance
 - Do not touch any electrical switch
 - Do not use any phone in your recreational vehicle
 - Clear the recreational vehicle of all occupants
 - Turn off the gas supply tank valve(s) or main gas supply
 - From a location away from the gas smell, Immediately call your gas supplier for instructions
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department
- Have the gas system checked and leakage source corrected by a qualified installer, service agency, manufacturer or dealer of the gas supplier.

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

 **WARNING:**
Warning: Hazards or unsafe practices COULD result in severe personal injury or death.

 **CAUTION:**
Caution: Hazards or unsafe practices COULD result in minor personal injury

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

If an external electrical source is utilized, the appliance must be electrically grounded in accordance with state or other codes or, in the absence of such codes, with the National Electrical Code (AN51/NFPA 70). Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. Other services should be referred to a qualified service technician.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door.

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Remove all tape and packaging before using the range. Destroy the carton and plastic bag after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.
3. Your appliance should be installed by a qualified technician in accordance with state and locals laws.
4. Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, anti-tip brackets/screws, or any other part of product.
5. Do not use the oven or warmer drawer (if equipped) for storage.
6. Do not store items of interest to children in the cabinets above a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

WARNING:

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

7. NEVER cover rear vent on counter top, internal cavity holes or space at bottom of oven door.
8. Never cover an entire rack with materials such as aluminum foil or any other flammable items. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning, explode, or start a fire.
9. The appliance must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi(3.5 kPa).
10. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by disconnecting the long line during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi(3.5 kPa)
11. DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNERS, OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR WARMER DRAWERS (if equipped).
12. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable items touch these areas until they have sufficient time to cool down. Both surface burners and oven burners and oven vent (if equipped) may be hot even though flames are not visible and may be hot enough to cause burns.
 - a. Wear proper apparel: Loose fitting or hanging clothing should never be worn while using this appliance.
 - b. When heating fat or grease, watch it closely. Fat and grease may catch fire if allowed to become too hot. If there is a grease fire, smother the fire with a pan lid, use baking soda, or a dry chemical or foam-type extinguisher. DO NOT USE WATER OR FLOUR.

- c. The recess in which an oven is to be installed shall be constructed so as to be framed in or guarded to prevent creation or storage space around the recessed portion of the appliance.

WARNING:

Gas leaks may occur in your system and result in a dangerous situation. Gas leaks may not be detected by smell alone. Gas suppliers recommend you purchase and install an UL approved gas detectors. Install and use in accordance with the manufacturer's instructions.

13. Use only dry pot holders and do not let pot holders touch hot heating burners. Do not use a towel in place of pot holders.
14. Never heat unopened food containers as the buildup of heat and pressure may cause container to explode and result in injury.
15. If you will be storing the range or throwing it away, remove the oven door beforehand.
16. **IMPORTANT:** Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If the power fails, always turn off the oven because the oven may begin to operate again when power resumes, even if nobody is present. Once power is restored reset clock.

INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOK TOP:

1. Using proper flame size: adjust flame so it does not extend beyond the edge of utensils. Undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothes. Proper utensil and flame size will improve efficiency. Burners are different sizes for different utensil sizes. The furniture above hobs has the potential risk during hobs working.
2. If you use stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in carbon monoxide poisoning.
3. Know which knob controls each surface burner. Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing pan.
4. Always turn the knob to the full LIGHT position when igniting top burners and visually check that burner is lit.
5. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
6. Utensil handles should be turned outward and not extend over adjacent surface burners. This will help reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.
7. **Never leave surface burners unattended at high heat settings:** Boil overs cause smoking and greasy spill overs that may ignite.
8. **Protective liners:** Do not use aluminum foil to line surface burner pans or oven bottom, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock or fire.
9. **Do not use searing grill on the cook top.** Searing grills are not designed for use on the cook top. Doing so may result in a fire.
10. **Do not use decorative surface burner covers.** If burner is accidentally turned on, covers will become hot and possibly melt. There may be damage to the cook top due to overheating and can lead to combustion problems.
11. **Glazed cooking utensils:** Only certain types of glass, glass/ceramic, or other glazed utensils are suitable for range top use. Avoid use of glazed utensils whenever possible.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

1. Be careful when opening oven door of a hot range or warmer drawer (if equipped). When opening door to a warm or hot oven, stand to the side rather than directly in front of the range. Allow hot air or steam to escape before you remove or replace food in the oven/warmer drawer.
2. Keep oven vent ducts unobstructed. Oven vent is located at the center rear of the cook top. Touching the surfaces in this area when the oven is on or still hot may cause severe burns.
3. Always place oven racks in desired location while oven/warmer drawer (if equipped) is cool. If rack must be moved while oven is hot, use extreme caution. Use pot holders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let pot holders contact the hot heating elements in the oven/warmer drawer (if equipped). Remove all utensils from the rack before moving.
4. Do not use a broiler pan without the insert. The broiler pan and insert allow dripping fat to drain and be kept away from the broiler.

- Do not use aluminum foil to cover your broiler insert. Exposed fat and grease could ignite.
- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven: Heating elements may be hot even though they are dark in color and may cause burns. This Oven is intended to be built-into a cabinet structure only and is not intended for attachment to the building structure.
- Do not touch any place on the vent panel (Located at the back of the product). The panel would be hot during oven cooking and may cause injury.

CLEANING INSTRUCTIONS

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

INSTALLATION

The installation must conform with state or other codes or, in the absence of such codes and the standard for Recreational Vehicles (ANSI/NFPA 1192).

WARNING:

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

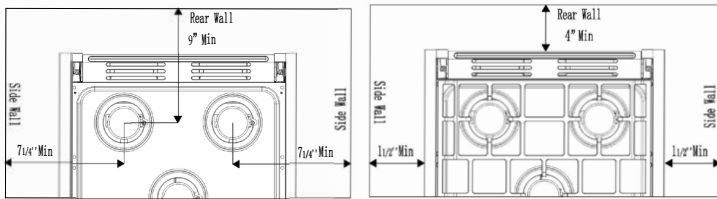
CABINET CUTOUT INSTRUCTIONS

To ensure proper operation of your range, suitable cabinets must be used, and cabinets must be leveled, with the bottom of the range supported.

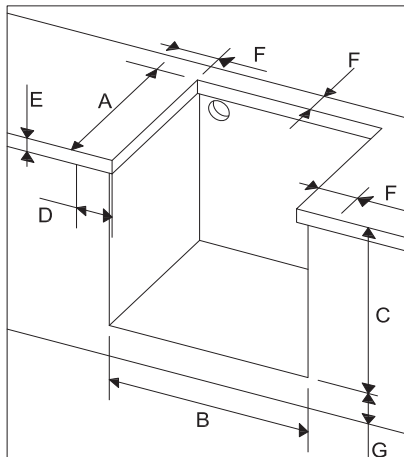
NOTE:

- The minimum vertical clearance between the cooking surface and combustible construction above the appliance is 30". Using non-combustible materials and construction can reduce distance.
- The maximum depth of cabinets installed above the cooking top is 16".
- The minimum distance between the floor and bottom of cut out is 4". The minimum horizontal clearances between the appliance and combustible construction extending from the cooking surface above the level of the cooking surface is 18".
- The minimum horizontal distance(s) for sides and back of the range to adjacent vertical combustible walls extending above the top panel:
 - 7.25" from the side walls
 - 9" from the rear wall

These distances are measured from the appliances center.



CABINET AND COUNTER CUTOUT:

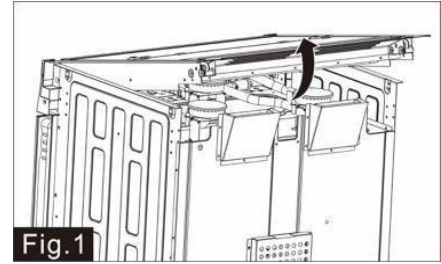


MODEL	17" RANGE	21" RANGE
A	18 3/8" 467mm	18 3/8" 467mm
B	20 1/4" 514mm	20 1/4" 514mm
C	16 1/8" 410mm	20 1/16" 510mm
D	15/16" 23mm max.	15/16" 23mm max.
E	1 9/16" 40mm max.	1 9/16" 40mm max.
F	4" min 100mm min.	4" min 100mm min.
G	4" min 100mm min.	4" min 100mm min.

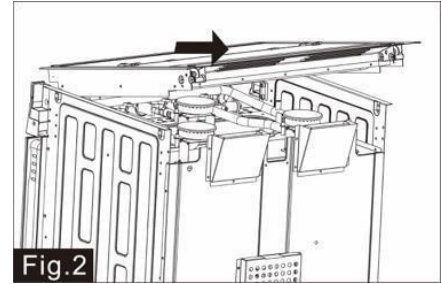
OVEN INSTALLATION

Once the cabinet has been prepared according to the dimensions provided and once the gas line is in place:

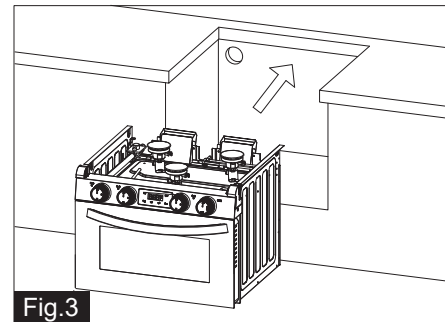
- Remove packing material, tape and any temporary labels from your range (fig. 1)



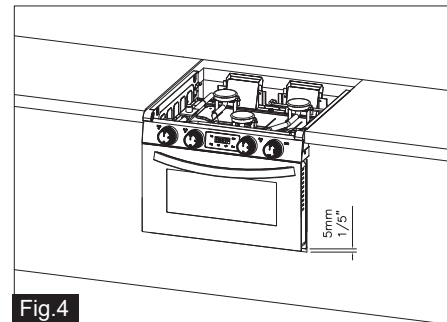
- Push back the top glass cover assembly a little and lift up to remove it from the range oven. (Fig. 2)



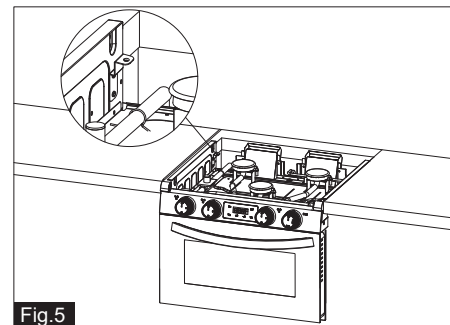
- Slide the range oven into the cabinet opening. Verify the oven is level from side to side and front to rear. (Fig. 3)



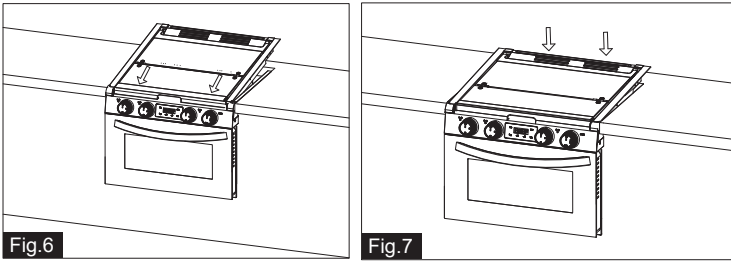
- Connect a copper gas supply line and 5/8-18UNF connection to the range oven through gas cavity on the upper Left-rear corner of the cabinet. Connect a 12V power supply wire to the appliance from the upper right-rear corner of the cabinet. (Fig.4)



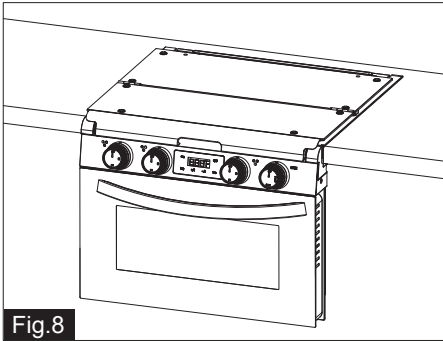
- Use four tapping screws on both left and right to secure the range oven (Fig. 5)



6. & 7. Check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame. Push to insert the top glass cover assembly into the metal dip and place it into the range oven, then pull front a little to lock into place. (Fig. 6 & Fig. 7)



8. The range oven is completely installed into the cabinet. (Fig. 8)

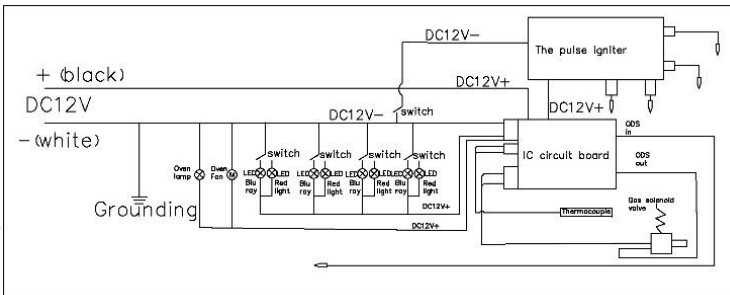


The outlet pressure of regulator is 25.4mbar.
A statement of the gas supply pressure for checking of the regulator setting. (The pressure stated shall be at least 1 in wc (249 Pa) above the manufacturer's specified manifold pressure).

Model without LED light:
Connect the wires of oven and lamp to a 12V DC circuit with a fuse protected and a max rating of no more than 15 amps.
Note: Make sure to connect the wires with correct polarity.

ELECTRICAL CONNECTION

Model with LED light: Connect the light wires to a 12V DC circuit with a fuse protected and a max rating of no more than 15 amps.



OPERATION

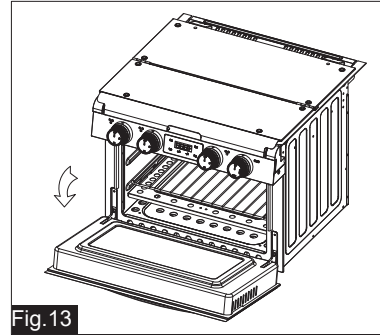
1. When the power on, only the backlight of two touch control buttons "ON/OFF" and "OVEN" will be lit.
2. Touch the "ON/OFF" button once, the backlight of 4 control knobs will be lit, pulse igniter power on, and 3 stove burner enter into working mode, can operate the ignition. All the stove burners are with flame-out protection valve, when operate the ignition of stove burners, to turn the knob to "HI" position and press the knob to light the stove burner. Continue to press the knob for 5S to 10s, and then release the knob, if the burner is not be ignited, it needs to repeat the step again and also to check if the gas circuit is connected. When the stove burner is ignited, it could adjust the high flame or low flame of stove burner by turn the knob from "HI" to "LO" position.
3. Touch the "OVEN" button once, the touch control buttons of "Timer"/"Temp"/"+"/"-." on the LED display board and the backlight of display screen and light inside the oven will be lit, the oven fan will begin to work and the oven enter into working mode.
4. If touch the "OVEN" once more, the system will turn off the touch control buttons of "Timer"/"Temp"/"+"/"-." on the LED display board and the backlight of display screen and also the light inside the oven, the oven fan will stop working and the oven will enter into standby mode.

5. If touch the "ON/OFF" touch button once more, the system will turn off all functions and backlight, leaving only "ON/OFF" and "OVEN" backlights on. The system is in shutdown mode.

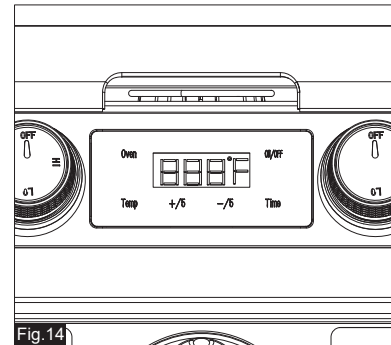
LIGHTING OVEN

MATCH LIGHTING:

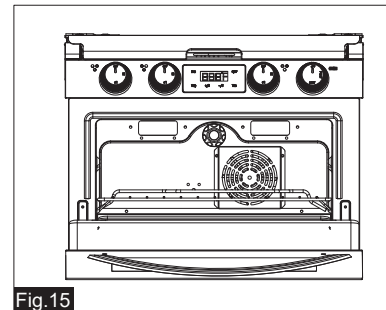
1. Before lighting, check to make sure all the control knobs are turned to OFF position.
2. Make sure the main gas tank valve is open.
3. Open the range door (Fig. 13)



4. Click the "ON/OFF" key on the control panel to start the panel, and then click the "OVEN" key to start the control display screen, Press "TEMP" key to set the internal temperature of the oven, and set the desired temperature by pressing +5°F or -5°F (Fig. 14)



5. Turn the oven knob to "PILOT" position, push down the knob, and ignite the ODS with a match or a butane lighter. Continue to push down the knob 20S to 30S, and release the knob, if the ODS does not extinguish, and then turn the knob to left to "AUTO" position and the oven burner will be ignited. (Fig. 15)

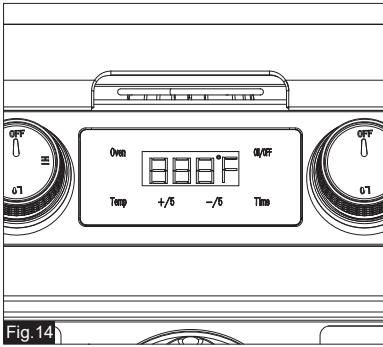


6. Continue to push and hold in the oven control knob for 5 seconds after pilot is lit. Repeat steps 4 and 5 if not lit.
7. When the timer reaches the specified time, the operation panel will emit a buzzer. In this case, to click "OVEN" button to disable the timer function to cancel the buzzer.

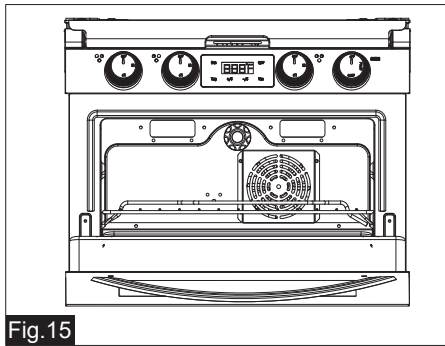
ELECTRONIC IGNITION:

1. Before lighting, check to make sure all the control knobs are turned to OFF position.
2. Make sure the main gas tank valve is open.

- Click the "ON/OFF" key on the control panel to start the panel, and then click the "OVEN" key to start the control display screen, Press "TEMP" key to set the internal temperature of the oven, and set the desired temperature by pressing +5°F or -5°F (Fig. 14)

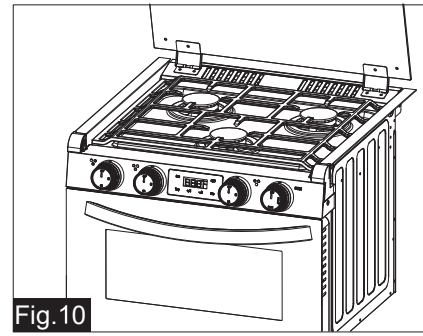


- Turn the oven knob to "PILOT" position, push down the knob until the ODS is ignited and then continue to push down the knob 20S-30S. and release the knob, if the ODS does not extinguish, and then turn the knob to the left and the oven burner will be ignited. (Fig. 15)

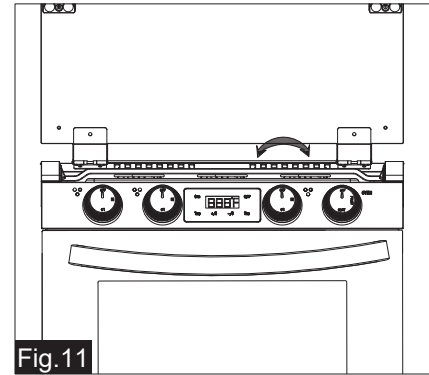


- Continue to push and hold in the oven control knob for 5 seconds after pilot is lit. Repeat steps 3 and 4 if not lit.
- When the timer reaches the specified time, the operation panel will emit a buzzer. In this case, to click "OVEN" button to disable the timer function to cancel the buzzer.

- Immediately strike and place a lit, long wooden match or a butane Lighter with extension) through the spaces in the grate near the ports of the burner. Repeat steps 3 & 4 to light all burners (Fig. 10)



- Push and turn the burner control knob to adjust the flame Level.(Fig 11)

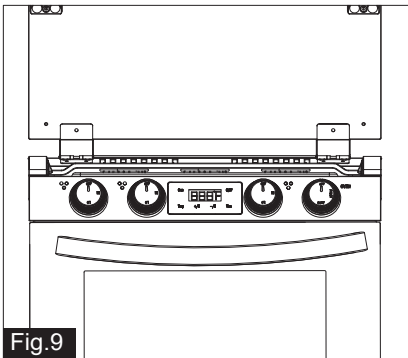


LIGHTING TOP BURNERS

WARNING:
Top cover must be open when main burner is in operation. Based on safety considerations, the top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil.

MATCH LIGHTING

- Before lighting, check to make sure the control knobs are turned to OFF position
- Make sure the main gas tank valve is open
- Turn the appropriate burner knob counterclockwise to LIGHT position. (Fig. 9)



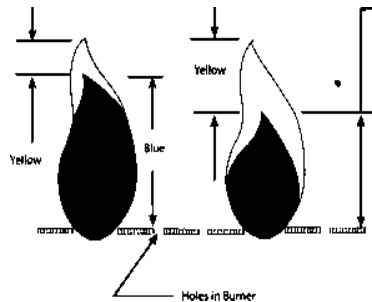
ELECTRONIC IGNITION:

- Before lighting, check to make sure the control knobs are turned to OFF position
- Make sure that the ain gas tank valve is open.
- Click the "ON/OFF" key on the control panel.(Fig 14)
- Rotate the appropriate burner knob counterclockwise to LIGHT position, push down the knob until the burner is ignited.(Fig.9)

NOTE: Do not attempt to light more than one burner at a time.

To Turn Off: To extinguish the oven or top burner flame, push and turn the oven control knob clockwise to OFF position. Always turn off the gas tank valve when refueling or traveling.

The Burner Flame: Keep your arms and face away from above the cooking area. Flames should appear similar to the good flame shown in diagram below.



A good flame should be blue with a yellow tip. Some yellow tips on flames up to 1 inch in length are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear. If flames are excessively yellow and irregular, the oil residue may not be completely burned off, or the Venturi may be clogged or may not be properly positioned over the holes. Allow the appliance to cool before repositioning the Venturi over the valve and holes.

LEAK CHECK:

Always perform a leak test for possible leaks according to the manufacturer's instructions before any operation. Pressure/Leak test using 11-13.8 WC pressure.

WARNING:

Extinguish all open flames. NEVER Leak test when smoking. Do not use the oven until connection has been leak tested and does not leak.

1. Make sure all control knobs are turned to OFF position.
2. Apply a gas leak detection liquid such as soapy water to the connections.
3. Gas leaks will be detected with the presence of bubbles.
4. To stop the leak, tighten the loose joint, or replace the faulty part with a replacement part recommended by dealer.

⚠ WARNING:

PRODUCT DAMAGE HAZARD

DO NOT cook with the control knob set in the LIGHT position. Damage to the ignition module and burner electrodes may result.

DO NOT use oversized cookware. The pan should not be more than one inch larger than the burner grate. The maximum pan size is a 10-inch skillet. Oversized cookware will cause excessive heat build-up in the appliance top and will result in damage to the burner grate, burner and cook top.

DO NOT use a broiler pan, griddle, or any other large utensil which covers more than one top burner at a time. This will create excessive heat which may cause melting, sooting or discoloration damage to the burner grates, range top, or utensils.

DO NOT leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot top burner. The utensil could overheat and damage the utensil or the cooking appliance.

COOKING TIP

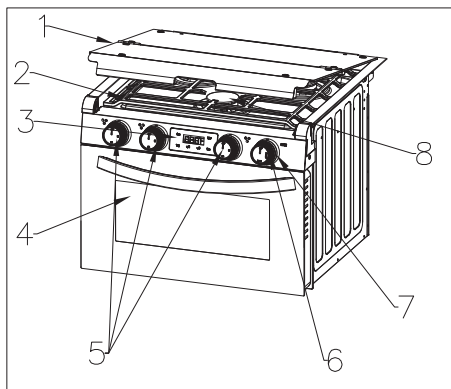
For best results, preheat oven for 15 minutes before placing food inside.

RANGE FEATURES

OPTIONAL POWER	GAS POWER
BTU/HR	Left and Right burner: 6500 BTU Front Burner: 8000 BTU Oven: 7100 BTU
FUEL/POWER	PROPANE
INLET PRESSURE	10" WC Min to 13.8" WC Max
POWER INPUT	12V DC, 2Amp
INNER VOLUME OF OVEN	17" Range: 35L 21" Range: 51L
This appliance conforms to the directive: ANSI Z21.57-2010(R2021) ANSI Z21.57a-2012(R2021) CAN1-1.16-M79(R2021)	

PARTS DESCRIPTION

1.	GLASS COVER
2.	GRILL
3.	CONTROL PANEL
4.	OVEN DOOR
5.	TOP BURNER CONTROL KNOB
6.	OVEN CONTROL KNOB
7.	BACKLIGHT
8.	BURNER



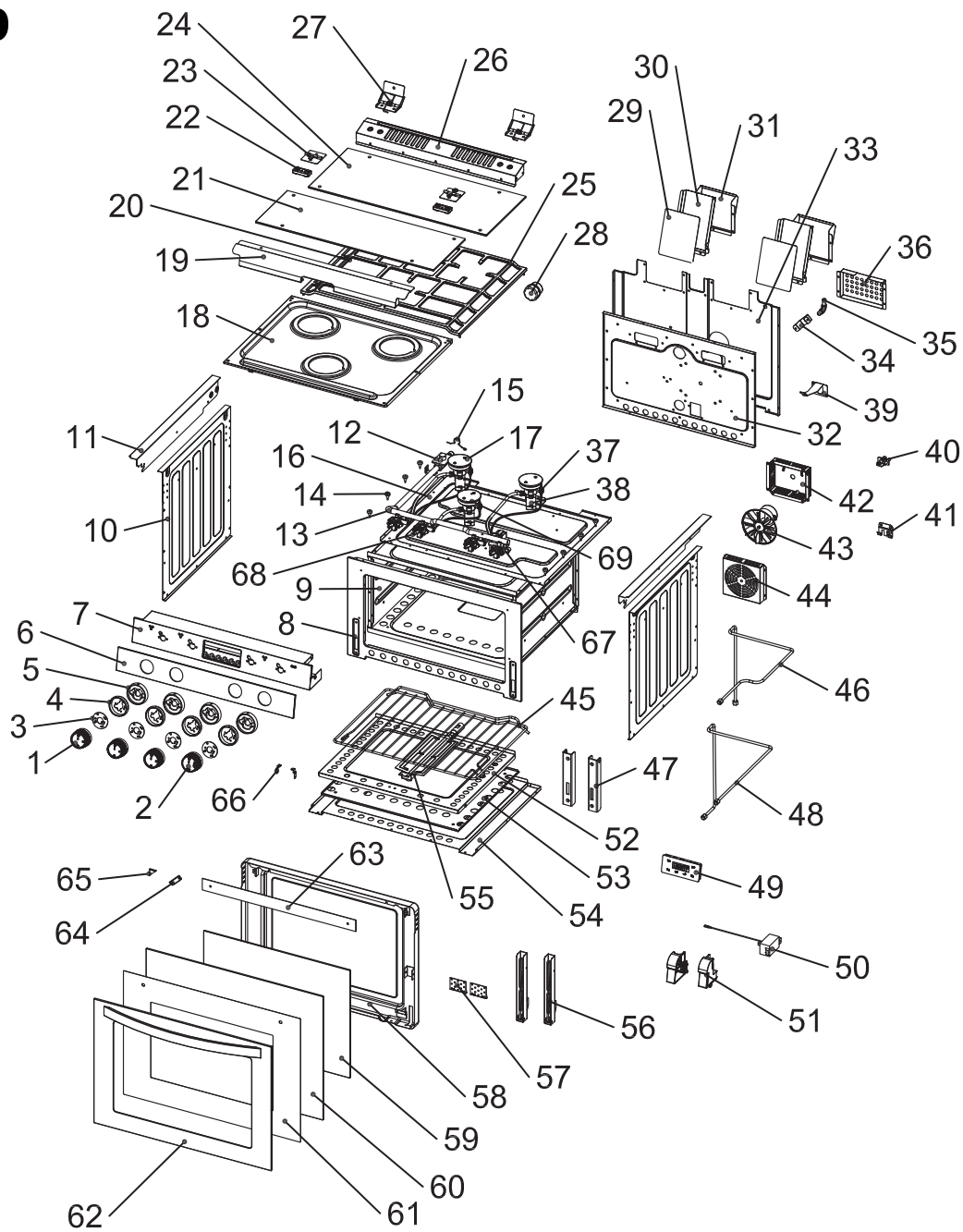
TROUBLESHOOTING

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure all controls are OFF and the range or cook top is cool before cleaning.
- DO NOT use oven cleaners, bleach, steel wool or rust removers on the cook top or burner grates. Only use nonabrasive pads.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep appliance area clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and Liquids.
- Clean oven with oven cleaner only. Never use a wire brush or metallic item for cleaning burner ports or orifices. Brush may "shed" bristles that may lodge in the orifice or burner ports and cause a fire or explosion.
- Use warm soapy water only to clean the burner grates, cook tops, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces and plastic items on your range or cook top. Do not use gritty or acid-type cleaners.
- DO NOT allow foods containing acids (such as lemon or tomato juice, or vinegar) to remain on porcelain or painted surfaces. Acids may remove the glossy finish. Wipe up egg spills when cook top is cool.
- DO NOT wash warm porcelain surfaces. Allow these areas to cool before cleaning. You could burn yourself, or the porcelain could crack.
- Pitting and discoloration will result if spills are allowed to remain for any length of time on stainless steel.
- DO NOT allow spill overs to remain on the burner caps. The caps could become permanently stained.
- When cleaning around the burners, use care to prevent damage to the electrode (if so equipped). If a sponge or cloth should catch the metal igniter electrode, it could damage or break the electrode. If this occurs, the burner will not light.

EXPLODED VIEW DRAWING



1	Knob for stove
2	Knob for oven
3	LED PCB
4	Decoration Ring
5	Knob Holder
6	Glass Panel
7	Control Panel
8	Inner Chamber Front Plate
9	Inner Chamber Side Plate
10	Side Panel
11	Decoration Bar
12	Regulator
13	Gas Pipe
14	Cushion
15	Gas Pipe Fixator
16	Insulation Plate
17	Back Burner
18	Working Table

19	Handle for Glass Lid
20	Front Pan Support Grill
21	Glass Cover
22	Non-slip Pad for Glass Lid
23	Glass Cover Hinge
24	Glass Cover
25	Rear Pan Support Grill
26	Chimney Decoration Panel
27	Hinge & Spring Holder for Glass Lid
28	Oven Lamp
29	Chimney Cover Plate
30	Chimney
31	Chimney Hood
32	Rear Side Panel
33	Rear Plate
34	Nozzle Fixator
35	Bottom Nozzle
36	Rear Cover Plate

37	Ceramic Needle
38	Furnace Head Fixer
39	ODS Fixator
40	ODS
41	Probe Fixator
42	Fixation of Fan
43	Fan
44	Outer Frame of Fan
45	Roasting Net
46	Bottom Furnace Head Gas Pipe
47	Hinge Fixer
48	Bottom Pipe
49	Digital Display Screen
50	Igniter
51	L & R Decoration Part for Panel
52	Furnace Floor
53	Bottom Insulation Panel
54	Floor

55	Burner
56	Hinge
57	Door Fixing Piece
58	Door Inner Frame
59	Inner Glass
60	Intermediate Glass
61	Outer Glass
62	Glass Frame
63	Mica Sheet
64	Glass Fixation
65	Angle Gel Silicagel
66	Stage Fixator
67	Oven Burner
68	Stove Burner
69	Front Burner

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Please read and retain this warranty. Invision does not require Warranty Registration for this appliance.



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

EXCLUSIONS

This Warranty Does Not Cover the Following:

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

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

Keep your receipt to establish the warranty period should service be required. If service is performed, please obtain and keep all receipts. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice

IF YOU HAVE A PRODUCT PROBLEM:

1. If warranty service is required, return product to your dealer and/or retailer for refund or replacement; or
2. contact Invision, an Airxcel brand, Customer Service Department at 574-247-9235.

Be sure to have the model and serial number (located on the appliance rating plate, proof of purchase and the nature of the problem readily available.

FOR FUTURE REFERENCE, YOU SHOULD RECORD THE FOLLOWING INFORMATION:

MODEL NUMBER:	
SERIAL NUMBER:	
STOCK NUMBER:	
DATE OF PURCHASE:	



2525 John Weaver Pkwy, Elkhart, IN 46514
customerservice.invision@airxcel.com | 574.247.9235

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Veillez lire et conserver cette garantie. InVision n'exige pas que vous enregistriez cet appareil électroménager.



Votre appareil InVision est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de la date d'achat initiale de l'acheteur original, InVision paiera les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce modifiée ou ne peuvent pas être facilement déterminés.

1. Les produits sur lesquels les numéros de série originaux ont été retirés, partie ou retiré à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.

2. Produit qui a été transféré de son propriétaire original à une autre partie ou retiré à l'extérieur ou à l'extérieur de l'appareil.

3. De la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.

4. Produits achetés d'occasion.

5. Produits utilisés commercialement.

6. Appels de service qui n'impliquent pas de dysfonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils qui ne sont pas utilisés dans un usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies

7. Appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment l'utiliser.

8. Dépenses pour rendre l'appareil accessible pour l'entretien, comme le retrait des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.

9. Appels de service pour réparer des boutons, des poignées ou d'autres pièces cosmétiques

10. Les suppléments, y compris, mais sans s'y limiter, les appels de service après les heures d'ouverture, les fins de semaine ou les jours fériés, les péages, les frais de trajet ou les frais de kilométrage pour les appels de service vers des régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.

11. Domages à la finition de l'appareil, du VR ou de la maison encourus pendant l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.

12. Les dommages causés par des services effectués par des entreprises de service non autorisées, l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine InVision ou des pièces obtenues de personnes autres que des entreprises de service autorisées, ou des causes externes telles que l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits sur lesquels les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement déterminés.
 2. Produit qui a été transféré de son propriétaire original à une autre partie ou retiré à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
 3. De la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
 4. Produits achetés d'occasion.
 5. Produits utilisés commercialement.
 6. Appels de service qui n'impliquent pas de dysfonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils qui ne sont pas utilisés dans un usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies
 7. Appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous indiquer comment l'utiliser.
 8. Dépenses pour rendre l'appareil accessible pour l'entretien, comme le retrait des garnitures, des armoires, des étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
 9. Appels de service pour réparer des boutons, des poignées ou d'autres pièces cosmétiques
 10. Les suppléments, y compris, mais sans s'y limiter, les appels de service après les heures d'ouverture, les fins de semaine ou les jours fériés, les péages, les frais de trajet ou les frais de kilométrage pour les appels de service vers des régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
 11. Domages à la finition de l'appareil, du VR ou de la maison encourus pendant l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
 12. Les dommages causés par des services effectués par des entreprises de service non autorisées, l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine InVision ou des pièces obtenues de personnes autres que des entreprises de service autorisées, ou des causes externes telles que l'abus, la mauvaise utilisation, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les catastrophes naturelles.
- Le seul ou unique recours du client en vertu de la présente garantie limitée sera le produit, la réparation ou le remplacement comme prévu aux présentes. Les réclamations fondées sur des garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi, mais pas moins d'un an. InVision ne sera pas responsable des dommages consécutifs ou accessoires, tels que les dommages matériels et les dépenses accessoires résultant de toute violation de la présente garantie limitée écrite ou de toute garantie implicite, de sorte que ces limitations ou exclusions peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pourriez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.
- Conservez votre reçu pour établir la période de garantie si un entretien est nécessaire. Si le service est effectué, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis

SI LE PRODUIT VOUS OCCASIONNE DES PROBLÈMES :

1. Si un service au titre de la garantie est requis, retournez le produit chez votre concessionnaire ou détaillant pour un remboursement ou remplacement; ou
2. communiquez avec InVision, une marque Airxcel, Service à la clientèle au 574 247-9235.

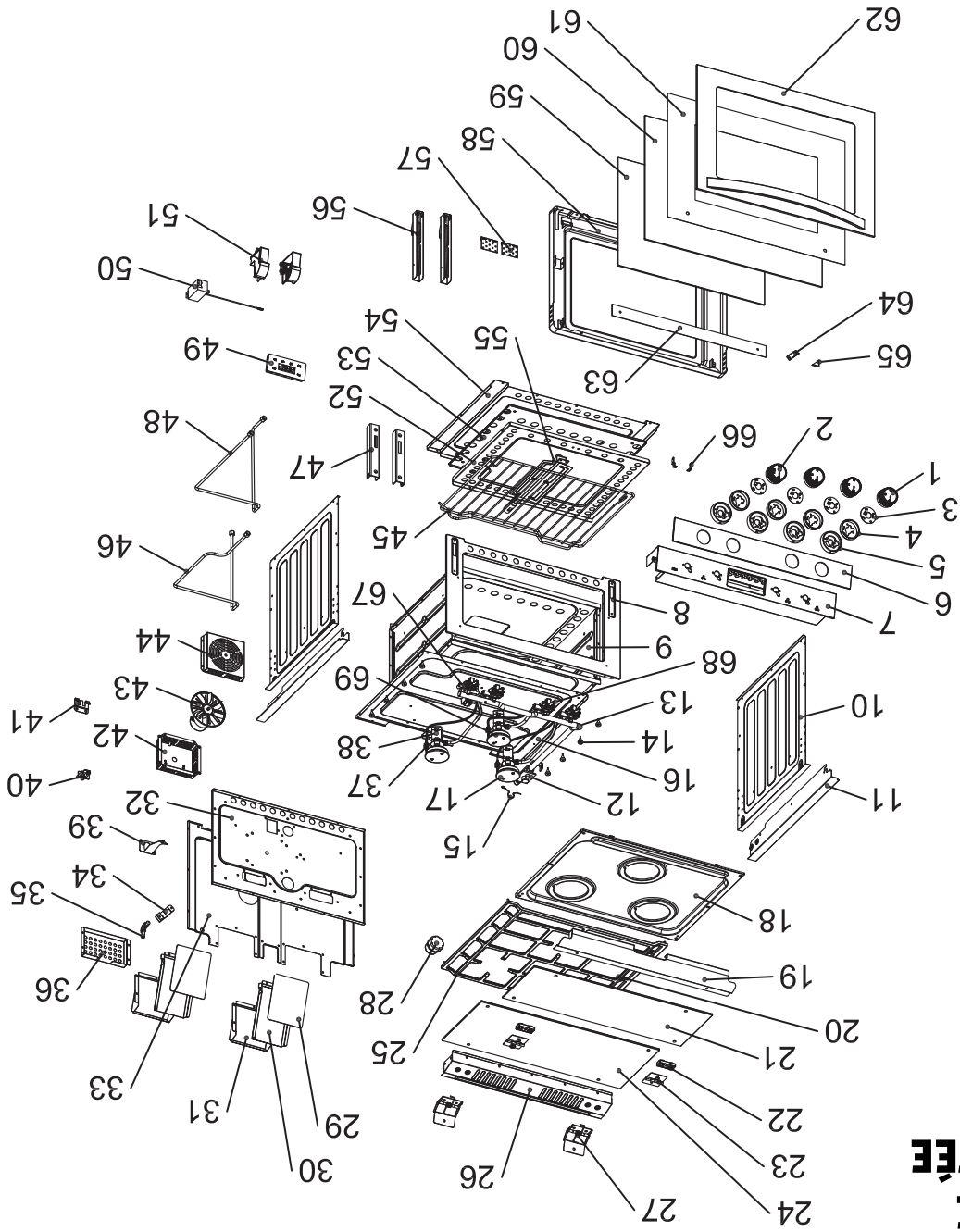
Assurez-vous d'avoir le modèle et le numéro de série (qui se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil électroménager), une preuve d'achat et la nature du problème à votre portée.



POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE, VOUS DEVEZ NOTER LES RENSEIGNEMENTS SUIVANTS :

NUMÉRO DE MODÈLE :	
NUMÉRO DE SÉRIE :	
NUMÉRO DE STOCK :	
DATE D'ACHAT :	

DESSIN DE VUE ÉCLATÉE



69	Brûleur avant
68	Brûleur de surface de cuisson
67	Brûleur de four
66	Fixateur d'étape
65	Gel d'angle Silicagel
64	Fixation du verre
63	Feuille de mica
62	Cadre en verre
61	Verre extérieur
60	Verre intermédiaire
59	Verre intérieur
58	Cadre intérieur de porte
57	Pièce de fixation de porte
56	Charnière
55	Brûleur
54	Plancher
53	Panneau isolant inférieur

36	Plaque de recouvrement arrière
37	Aligulle en céramique
38	Fixation de la tête de l'appareil de chauffage
39	Fixateur ODS
40	ODS
41	Fixateur de sonde
42	Fixation du ventilateur
43	Ventilateur
44	Cadre extérieur du ventilateur
45	Filet de rôtissage
46	Tuyau de gaz de la tête de l'appareil de chauffage inférieure
47	Fixation des charnières
48	Tuyau inférieur
49	Écran d'arrêtage numérique
50	Allumeur
51	Pièce L & R Decoration pour panneau
52	Plancher de l'appareil de chauffage

19	Poignée pour couvercle en verre
20	Grille de support de poêle avant
21	Couvercle en verre
22	Tampon antidérapant pour couvercle en verre
23	Charnière de couvercle en verre
24	Couvercle en verre
25	Grille de support de poêle arrière
26	Panneau de décoration en cheminée
27	Charnière et support de ressort pour couvercle en verre
28	Lampe de four
29	Plaque de couverture de cheminée
30	Cheminée
31	Hotte de cheminée
32	Panneau latéral arrière
33	Plaque arrière
34	Fixateur de buse
35	Buse inférieure

1	Bouton pour surface de cuisson
2	Bouton pour four
3	PCB À DEL
4	Anneau décoratif
5	Porte-bouton
6	Panneau en verre
7	Panneau de commande
8	Plaque avant de la chambre interne
9	Plaque latérale de la chambre interne
10	Panneau latéral
11	Barre de décoration
12	Régulateur
13	Tuyau de gaz
14	Coussin
15	Fixateur de tuyau de gaz
16	Plaque isolante
17	Brûleur arrière
18	Table de travail

- Des fuites de gaz seront détectées en présence de bulles.
- Pour arrêter la fuite, serrez le joint desserré ou remplacez la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le concessionnaire.

AVERTISSEMENT :

RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DU PRODUIT

NE PAS utiliser le produit pour cuisson lorsque le bouton de commande est réglé sur LIGHT. Le module d'allumage et les électrodes du brûleur peuvent être endommagés.

N'UTILISEZ PAS d'ustensiles de cuisson surdimensionnés. La taille de la poêle ne doit pas dépasser d'un pouce la grille du brûleur. La taille maximale d'une poêle est de 10 pouces. Un ustensile surdimensionné causera une accumulation excessive de chaleur dans le dessus de l'appareil et endommagera la grille du brûleur, le brûleur et la surface de cuisson.

N'utilisez PAS un poêle à griller, de plaque chauffante ou tout autre ustensile de grande taille qui couvre plus d'un brûleur à la fois. Cela créera une chaleur excessive qui pourrait causer la fonte, la suie ou la décoloration des grilles du brûleur, du dessus de la cuisinière ou des ustensiles. NE laissez PAS un ustensile vide, ou un ustensile qui a bouilli à sec, sur un brûleur supérieur chaud. L'ustensile pourrait surchauffer et endommager l'ustensile ou l'appareil de cuisson.

CONSEIL DE CUISSON

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 15 minutes avant de placer les aliments à l'intérieur.

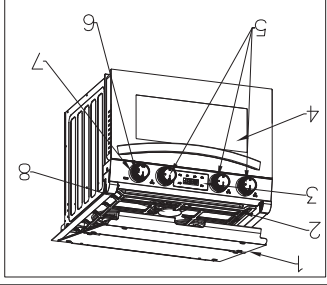
CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINIÈRE

PUISSANCE EN OPTION	PUISSANCE AU GAZ
BTU/HR	Brûleur gauche et droit : 6 500 BTU Brûleur avant : 8 000 BTU Four : 7 100 BTU
CARBURANT/ALIMENTATION	PROPANE
PRESSION DE L'ENTRÉE	10 po (254 mm) de colonne d'eau min à 13,8 po (350,2 mm) de colonne d'eau max
ENTRÉE D'ALIMENTATION	12 V c.c., 2 A
VOLUME INTÉRIEUR D FOUR	Cuisinière de 17 PO (431,8 MM) : 35 L Cuisinière de 21 PO (431,8 MM) : 51 L

Cet appareil est conforme à la directive :
ANSI Z 21.57-2010(R 2021)
ANSI Z 21.57a-2012(R 2021)
CAN 1-1-16-M 79(R 2021)

DESCRIPTIONS DES PIÈCES

1.	COUVERTURE DE VERRE
2.	GRIL
3.	PANNEAU DE COMMANDE
4.	PORTE DU FOUR
5.	BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR SUPÉRIEUR
6.	BOUTON DE COMMANDE DU FOUR
7.	RÉTROÉCLAIRAGE
8.	BRÛLEUR



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- S'assurer que tous les contrôles sont à « OFF » (Arrêt) et que la cuisinière ou la surface de cuisson est froide avant de la nettoyer.
- NE PAS utiliser de nettoyant pour four, de javellisant ni de décapant de rouille sur la surface de cuisson ou les grilles des brûleurs. Utiliser uniquement des tampons non abrasifs.
- NE PAS bloquer la circulation d'air de combustion ou de ventilation.
- Garder l'appareil dégagé et exempt de matières combustibles et d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Nettoyer le four avec un nettoyant pour four seulement. Ne jamais utiliser un article ou une brosse métallique pour nettoyer les têtes ou les orifices des brûleurs. Les brosses peuvent « perdre » des poils, car ceux-ci pourraient bloquer les orifices ou les têtes des brûleurs et entraîner un incendie ou une explosion.

- Utiliser de l'eau savonneuse chaude seulement pour nettoyer les grilles des brûleurs, les surfaces de cuisson, les surfaces peintes, les surfaces en porcelaine, les surfaces en acier inoxydable et les articles en plastique sur la surface de cuisson encastrée. Ne pas utiliser de nettoyants de type granuleux ou acide.
- NE PAS laisser des aliments contenant de l'acide (comme le citron, le jus de tomates ou le vinaigre) sur les surfaces en porcelaine ou peintes. Essuyer les déversements d'œufs lorsque la surface de cuisson est froide.
- NE PAS laver les surfaces en porcelaine lorsqu'elles sont chaudes. Laisser refroidir ces zones avant le nettoyage. Vous pouvez vous brûler, ou la porcelaine pourrait fissurer.
- Des piqûres et une décoloration peuvent se produire si les déversements demeurent sur l'acier inoxydable.
- NE PAS laisser les débordements sur les couvercles des brûleurs. Des taches tenaces pourraient se poser sur les capuchons.
- Lors du nettoyage autour des brûleurs, faites attention à ne pas endommager l'électrode (le cas échéant). Si l'électrode de l'allumeur en métal reste coincée dans une éponge ou un chiffon, cela pourrait endommager ou casser l'électrode. Si cela se produit, le brûleur ne s'allumera pas.

Le bouton de commande de surface n'a pas été complètement tourné à la position LIGHT.	Les brûleurs de surface ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément
Vérifiez si le robinet de gaz est ouvert. Sinon, ouvrez-le.	Les brûleurs sont bouchés. Assurez-vous que le brûleur est éteint. Utilisez un petit fil, une brosse à dents ou une aiguille pour nettoyer les orifices et les fentes du brûleur
Faible niveau de gaz dans le réservoir. Remplissez ou remplacez le réservoir de gaz	Faible puissance de la batterie. Remplacez la pile AAA qui se trouve sous l'allumeur.
Il y a de l'humidité sur le brûleur. Avec le brûleur éteint, séchez-le complètement.	Des débris peuvent être présents dans la conduite de gaz. Laissez le brûleur fonctionner pendant quelques minutes pour voir si la flamme devient bleue.
L'air humide dans la maison, parfois causé par l'utilisation d'un humidificateur, peut causer des flammes jaunes.	L'air humide dans la maison, parfois causé par l'utilisation d'un humidificateur, peut causer des flammes jaunes.

DÉPANNAGE

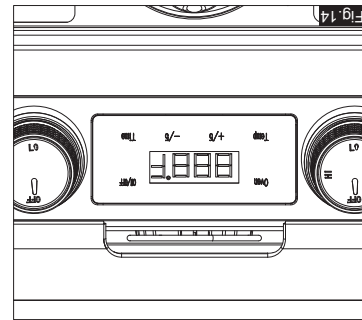
PROBLÈME/SYMPÔME

CAUSE/SOLUTION POSSIBLE

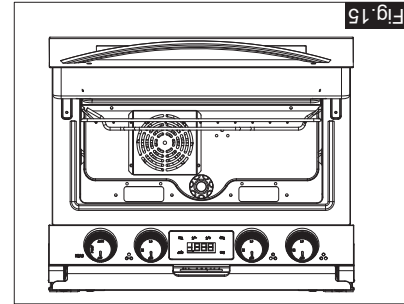
6. Continuez à appuyer sur le bouton de commande du four et à le maintenir enfoncé pendant 5 secondes après activation du bouton « PILOT ».
7. Répétez les étapes 4 et 5 si non allumé. Lorsque la minuterie atteint l'heure spécifiée, le panneau de fonctionnement émet un signal sonore. Dans ce cas, cliquez sur le bouton « FOU » pour désactiver la fonction de minuterie et annuler le signal sonore.

ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :

1. Avant d'allumer, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position Off (Arrêt).
2. Assurez-vous que le robinet du réservoir de gaz principal est ouvert.
3. Cliquez sur la touche « ON/OFF » sur le panneau de commande pour démarrer le panneau, puis cliquez sur la touche « OVEN » pour démarrer l'écran d'affichage de la commande. Appuyez sur la touche « TEMP » pour régler la température interne du four et réglez la température désirée en appuyant sur +5 ou -5 °F (Fig. 14)



4. Tournez le bouton du four à la position « PILOT », appuyez sur le bouton jusqu'à ce que l'ODS s'allume, puis continuez à appuyer sur le bouton pendant 20 à 30 secondes et relâchez le bouton si l'ODS ne s'éteint pas, puis tournez le bouton vers la gauche et le brûleur du four s'allumera. (Fig. 15)



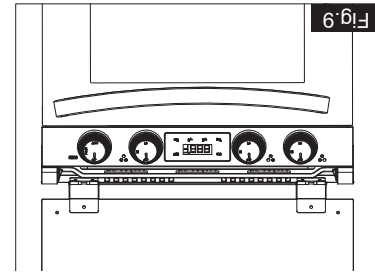
5. Continuez à appuyer sur le bouton de commande du four et à le maintenir enfoncé pendant 5 secondes après activation du bouton « PILOT ». Répétez les étapes 3 et 4 si non allumé.
6. Lorsque la minuterie atteint l'heure spécifiée, le panneau de fonctionnement émet un signal sonore. Dans ce cas, cliquez sur le bouton « FOU » pour désactiver la fonction de minuterie et annuler le signal sonore.

ALLUMAGE DES BRÛLEURS SUPÉRIEURS

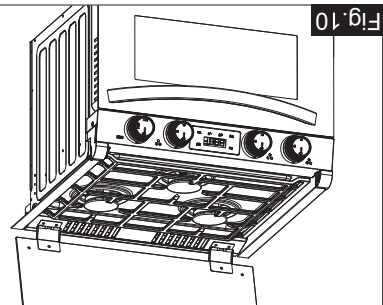
AVERTISSEMENT : Le couvercle supérieur doit être ouvert lorsque le brûleur principal fonctionne. En fonction des considérations de sécurité, la taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile de cuisson.

ALLUMER L'ALUMETTE

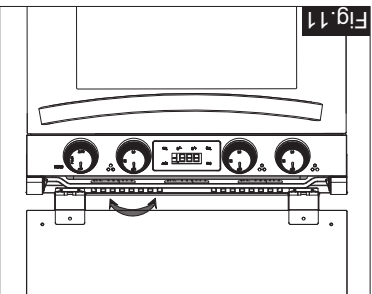
1. Avant d'allumer, assurez-vous que les boutons de commande sont en position Off (Arrêt)
2. Assurez-vous que le robinet du réservoir de gaz principal est ouvert
3. Tournez le bouton du brûleur correspondant dans le sens antihoraire à la position LIGHT. (Fig. 9)



4. Enfoncez immédiatement une longue allumette en bois allumée ou un briquet au butane avec une rallonge dans les espaces de la grille près des orifices du brûleur pour allumer le brûleur. Répétez les étapes 3 et 4 pour allumer tous les brûleurs (Fig. 10)



5. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez-le pour régler le niveau de flamme. (Fig. 11)



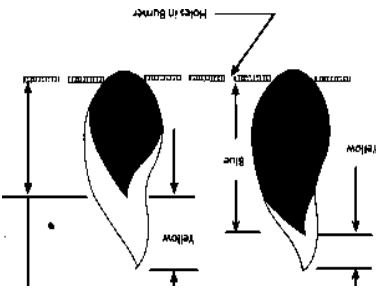
ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE :

1. Avant d'allumer, assurez-vous que les boutons de commande sont en position Off (Arrêt)
2. Assurez-vous que le robinet principal du réservoir de gaz est ouvert.
3. Cliquez sur la touche « ON/OFF » sur le panneau de commande pour démarrer le panneau. (Fig. 14)
4. Tournez le bouton de brûleur approprié dans le sens antihoraire à la position LIGHT, poussez le bouton vers le bas jusqu'à ce que le brûleur s'allume. (Fig. 9)

REMARQUE : Ne pas tenter d'allumer plus d'un brûleur à la fois.

Pour éteindre : Pour éteindre la flamme du four ou du brûleur supérieur, appuyez sur le bouton de commande du four et tournez-le dans le sens horaire à la position Off (Arrêt). Assurez-vous de toujours fermer le robinet du réservoir d'essence lors du ravitaillement ou du déplacement.

La flamme du brûleur : Gardez vos bras et votre visage loin de la zone de cuisson. Les flammes devraient ressembler à la bonne flamme illustrée dans le schéma ci-dessous.



Une bonne flamme doit être bleue avec une pointe jaune. Certains embouts jaunes sur les flammes d'une longueur maximale 1 pouce (25,4 mm) sont acceptables tant qu'aucun dépôt de carbone ou de suie n'apparaît. Si les flammes sont excessivement jaunes et irrégulières, les résidus d'huile peuvent ne pas être complètement brûlés, ou le Venturi peut être bouché ou mal positionné au-dessus des trous. Laissez l'appareil refroidir avant de repositionner le Venturi sur la vanne et les trous.

VÉRIFICATION DE FUITE :

Effectuez toujours un test d'étanchéité pour détecter les fuites possibles conformément aux instructions du fabricant avant toute opération. Essai de pression/fuite utilisant une PRESSION DE 11 à 13,8 WC.

AVERTISSEMENT :

Éteignez toute flamme nue. N'effectuez JAMAIS des tests de fuite lorsque vous fumez. N'utilisez pas le four avant que la connexion n'ait été testée et ne présente aucune fuite.

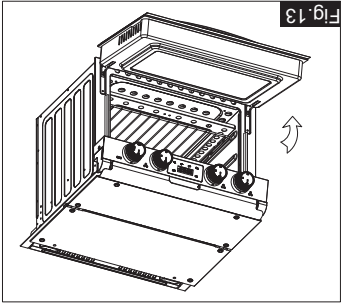
1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position Off (Arrêt).
2. Appliquez un liquide de détection de fuite de gaz comme de l'eau savonneuse sur les raccords.

FNCTONNEMENT

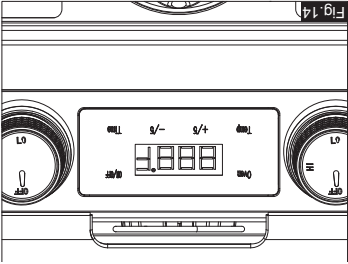
1. Lorsque l'appareil est sous tension, seul le rétroéclairage des deux boutons de commande tactiles « ON/OFF » (MARCHE/ARRÊT) et « OVEN » (FOUR) s'allume.
2. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » (MARCHE/ARRÊT) une fois. La fonction de s'allumera et 3 brûleurs de cuisinière entreront en mode de fonctionnement, pour allumer l'appareil. Tous les brûleurs de la cuisinière sont munis d'une soupape de protection contre les flammes lors de l'allumage des brûleurs de la cuisinière, pour tourner à la position « HI » (ELÉVÉ) et appuyer sur le bouton pour allumer le brûleur de la cuisinière. Continuez à appuyer sur le bouton pendant 5 à 10 secondes, puis relâchez le bouton. Si le brûleur n'est pas allumé, il doit répéter l'étape et vérifier également si le circuit de gaz est connecté. Lorsque le brûleur de la cuisinière est allumé, il peut régler la flamme haute ou basse du brûleur de la cuisinière en tournant le bouton de la position « HI » (ELÉVÉ) à la position « LO » (BAS).
3. Appuyez sur le bouton « OVEN » une fois, les boutons de commande tactile de « Timer » (Minuterie)/« Temp » (Température)/« + »/« - » sur le tableau d'affichage à DEL et le rétroéclairage de l'écran d'affichage et de la minuterie à l'intérieur du four s'allumera, le ventilateur du four commencera à fonctionner et le four passera en mode de fonctionnement.
4. Si vous appuyez une fois de plus sur le bouton « OVEN », le système éteint les boutons de commande tactile de la minuterie/de la température/de la température+ de l'affichage sur le tableau d'affichage à DEL et le rétroéclairage de l'écran d'affichage, ainsi que la lumière à l'intérieur du four, le ventilateur du four cesse de fonctionner et le four passe en mode veille.
5. Si vous appuyez une fois de plus sur le bouton tactile « ON/OFF » (MARCHE/ARRÊT), le système désactivera toutes les fonctions et le rétroéclairage, ne laissant que les rétroéclairages « ON/OFF » (MARCHE/ARRÊT) et « OVEN » (FOUR) allumés. Le système est en mode arrêt.

ALLUMAGE DU FOUR

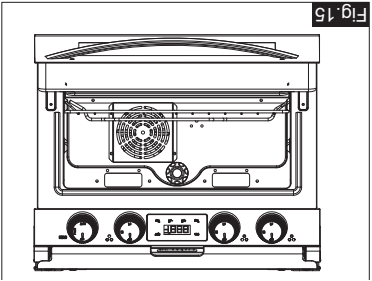
1. Avant d'allumer, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position Off (Arrêt).
2. Assurez-vous que le robinet du réservoir de gaz principal est ouvert.
3. Ouvrez la porte de la cuisinière (Fig. 13)



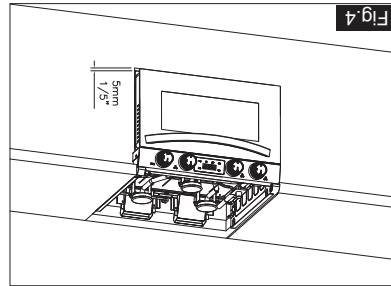
4. Cliquez sur la touche « ON/OFF » sur le panneau de commande pour démarrer le panneau, puis cliquez sur la touche « OVEN » pour démarrer l'écran d'affichage et appuyez sur la touche « TEMP » pour régler la température interne du four et réglez la température désirée en appuyant sur +5 °F ou -5 °F (Fig. 14)



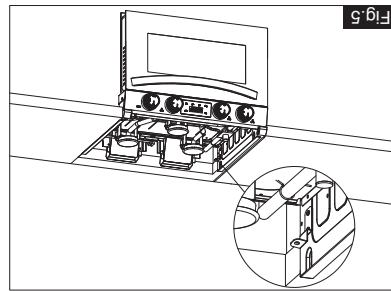
5. Tournez le bouton du four à la position « PLOT », appuyez sur le bouton et allumez le dispositif ODS avec un briquet au butane ou une allumette. Continuez à appuyer sur le bouton pendant 20 à 30 secondes, puis relâchez le bouton si le dispositif ODS ne s'éteint pas, puis tournez le bouton vers la gauche en position « AUTO » et le brûleur du four s'allumera. (Fig. 15)



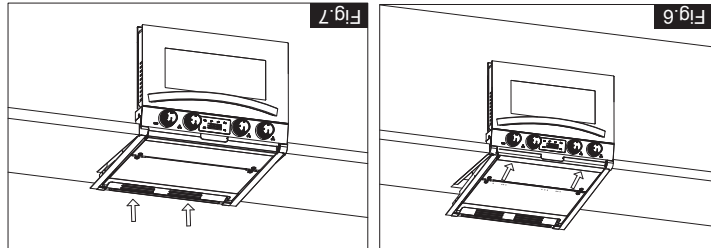
4. Raccordez une conduite d'alimentation en cuivre et les connexions UNF 5/8-18 à la cuisinière à travers la cavité de gaz située dans le coin supérieur arrière gauche de l'armoire. Branchez un fil d'alimentation de 12 V à l'appareil à partir du coin supérieur arrière droit de l'armoire. (Fig. 4)



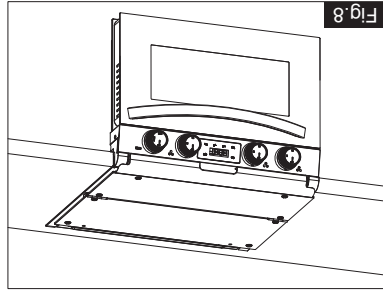
5. Utilisez quatre vis taranduses à gauche et à droite pour fixer le four de la cuisinière (Fig. 5)



6. et 7. Vérifiez les raccords de tuyau pour déceler toute fuite à l'aide d'une solution savonneuse. N'utilisez jamais de flamme. Poussez pour insérer le couvercle supérieur en verre dans la trempe en métal et placez-le dans le four de la cuisinière, puis tirez un peu sur l'avant pour le verrouiller en place. (Fig. 6 et Fig. 7)



8. Le four de la cuisinière est complètement installé dans l'armoire. (Fig. 8)

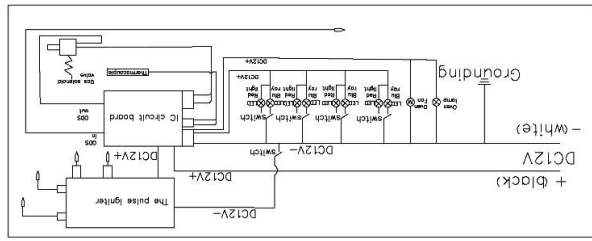


La pression de sortie du régulateur est de 25,4 mbar. Un énoncé de la pression d'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur. (La pression indiquée doit être d'au moins 1 po (25,4 mm) de colonne d'eau (249 Pa) au-dessus de la pression du collecteur spécifiée par le fabricant).

Modèle sans voyant DEL : Raccordez les fils du four et de la lampe à un circuit de 12 V C.C. AVEC UN FUSIBLE PROTÉGÉ ET UNE VALEUR NOMINALE MAXIMALE DE 15 A.

Remarque : Assurez-vous de connecter les fils avec la polarité correcte.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE
Modèle avec lumière DEL : Branchez les fils lumineux à un circuit de 12 V C.C. AVEC UN FUSIBLE PROTÉGÉ ET UNE VALEUR NOMINALE MAXIMALE DE 15 AMPÈRES.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

1. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four d'une cuisinière chaude ou d'un réchaud (le cas échéant). Lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud, tenez-vous sur le côté plutôt que directement devant la cuisinière. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remplacer les aliments dans le tiroir du four/réchaud.

2. Gardez les conduits d'aération du four dégagés. L'évent du four est situé au centre à l'arrière de la surface de cuisson. Touchez les surfaces de cette zone lorsque le four est allumé ou encore chaud peut causer des brûlures graves. Placez toujours les grilles du four à l'endroit désiré lorsque le tiroir du four/réchaud (le cas échéant) est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, faites preuve d'une extrême prudence. Utilisez des supports à casseroles et saisissez la grille avec les deux mains pour la repositionner. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants du four/réchaud (le cas échéant). Retirez tous les ustensiles de la grille avant de la déplacer.
4. Ne pas utiliser une poêle à griller sans l'accessoire approprié. La poêle à griller et la grille permettent à la graisse de s'égoutter et d'être éloigné du grill. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la grille. Les gras et graisses exposés pourraient s'enflammer.
6. Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée et causer des brûlures. Ce four est conçu pour être intégré à une structure d'armoire seulement et n'est pas conçu pour être fixé à la structure du bâtiment.
7. Ne touchez aucun endroit sur le panneau de ventilation (situé à l'arrière du produit). Le panneau chaud pendant la cuisson au four et pourrait causer des blessures.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour garder toutes les pièces exemptes de graisses qui prendent feu. Les hottes de ventilation du ventilateur d'évacuation et les filtres à graisse doivent rester propres. Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre, car des dépôts gras dans le ventilateur pourraient s'enflammer. Lorsque vous cuisinez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur sous tension.

INSTALLATION

L'installation doit être conforme aux codes de l'état ou à d'autres codes ou en l'absence de ces codes et de la norme pour les véhicules récréatifs (AN 51/ NFPA 1192).
AVERTISSEMENT :
 L'installation de cet appareil doit respecter les instructions écrites de ce manuel. Aucun agent, représentant ou employé du fabricant des appareils Invision ou d'une autre personne n'a le pouvoir de changer, modifier ou annuler toute disposition des instructions contenues dans ce manuel.

INSTRUCTIONS POUR LE GABARIT DE L'ARMOIRE

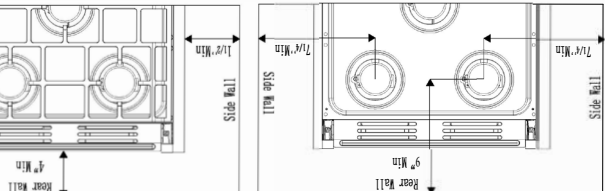
Pour assurer le bon fonctionnement de votre cuisinière, des armoires appropriées doivent être utilisées et mises à niveau, avec le bas de la cuisinière soutenu.

REMARQUE:

1. Le dégagement vertical minimum entre la surface de cuisson et la construction combustible au-dessus de l'appareil est de 30 po (762 mm). L'utilisation de matériaux non combustibles et de constructions peut réduire la distance.
2. La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la surface de cuisson est de 16po (406,4 mm).
3. La distance minimale entre le plancher et le bas de la découpe est de 4 po (101,6 mm). Les dégagements horizontaux minimum entre l'appareil et le niveau de la surface de cuisson sont de 18 po.
4. La ou les distances horizontales minimales pour les côtés et l'arrière de la cuisinière aux murs combustibles verticaux adjacents s'étendant au-dessus du panneau supérieur :

 - 7,25 po (635 mm) pour les parois latérales
 - 9 po (228,6 mm) du mur arrière

Ces distances sont mesurées à partir du centre des appareils.



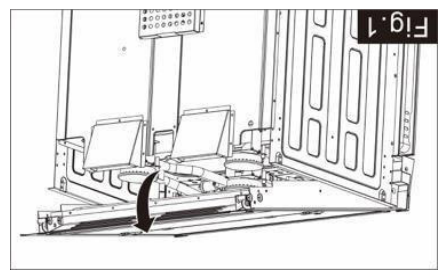
ARMOIRE ET GABARIT DE COMPTOIR :

MODELE	DE 17 PO (431,8 MM)	DE 21 PO (533,4 MM)
A	18 3/8 po	18 3/8 po
	467 mm	467 mm
B	20 1/4 po	20 1/4 po
	514 mm	514 mm
C	16 1/8 po	20 1/16 po
	410 mm	510 mm
D	15/16 PO	15/16 PO
	23 mm max.	23 mm max.
E	19/16 po	40 mm max.
	49 mm max.	40 mm max.
F	4 po min.	4 po min.
	100 mm min.	100 mm min.
G	4 po min.	4 po min.
	100 mm min.	100 mm min.

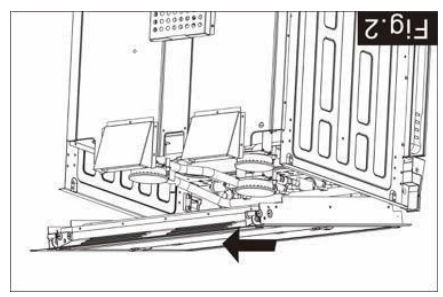
INSTALLATION DU FOUR

Une fois l'armoire préparée selon les dimensions fournies et une fois la conduite de gaz en place :

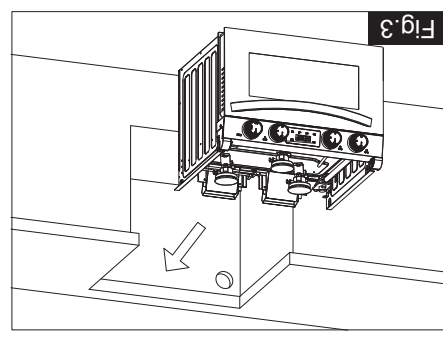
1. Retirez le matériel d'emballage, le ruban adhésif et toute étiquette temporaire de votre cuisinière (fig. 1)



2. Repoussez un peu l'ensemble du couvercle supérieur en verre et soulevez-le pour le retirer du four de la cuisinière. (Fig. 2)



3. Faites glisser le four dans l'ouverture de l'armoire. Assurez-vous que le four est bien réglé d'un côté à l'autre et d'avant en arrière. (Fig. 3)



! est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles graves, voire la mort. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité - et le mot AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE. Ces mots signifient

! AVERTISSEMENT : Les dangers ou les pratiques dangereuses PEUVENT entraîner des blessures graves, voire la mort.

! ATTENTION : Les dangers ou pratiques dangereuses POURRAIENT entraîner des blessures corporelles mineures

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire et suivre toutes les instructions avant d'utiliser cette application afin d'éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de blessure corporelle ou de dommage à l'appareil électroménager seulement aux fins indiquées dans le présent guide.

Si une source électrique externe est utilisée, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux codes de l'État ou à d'autres codes ou, en l'absence de ces codes, au Code national de l'électricité (AN 51/NFPA 70). N'essayez pas d'ajuster, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une pièce de votre appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Les autres services doivent être confiés à un technicien de service qualifié.

L'avertissement et les consignes de sécurité importantes figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de vigilance lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de l'appareil. Communiquez toujours avec le fabricant pour tout problème ou toute condition que vous ne comprenez pas.

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil en raison d'une utilisation anormale ou d'une charge excessive de la porte du four.

1. Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil électroménager.
2. Retirer tout le ruban adhésif et l'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruire la boîte et le sac de plastique après avoir déballe la cuisinière. Jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
3. Votre appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux lois provinciales et locales.
4. Ne jamais modifier ou altérer la construction d'une cuisinière en retirant les pieds de mise à niveau, les panneaux, les supports/vis anti-basculement ou toute autre pièce du produit.
5. Ne pas utiliser le four ou le réchaud (le cas échéant) pour le rangement.
6. Ne pas ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les articles risquent de se blesser gravement.

! AVERTISSEMENT : Ne JAMAI utiliser cet appareil comme appareil de chauffage autonome pour réchauffer une pièce. Cela pourrait entraîner un empoisonnement par monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

7. Ne recouvrez JAMAIS l'évent arrière sur le compoirt, les trous de la cavité interne ou l'espace au bas de la porte du four.

8. Ne recouvrez jamais un support entier avec des matériaux tels que du papier d'aluminium ou tout autre article inflammable. Cela bloque le débit d'air à travers le four et peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone, exploser ou provoquer un incendie.
9. L'appareil doit être débranché du système de tuyaux d'alimentation en gaz pendant l'essai de pression à des pressions d'essai supérieures à 1/2 lb/poz (3,5 kPa).
10. L'appareil doit être isolé du système de tuyaux d'alimentation en gaz en débranchant la conduite longue pendant les tests de pression du système à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 lb/poz (3,5 kPa)
11. NE TOUCHEZ PAS LES BRÔLEURS DE SURFACE, LES ZONES À PROXIMITÉ DE CES BRÔLEURS, LES BRÔLEURS DE FOUR, LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU TIROIRS CHAUFFANTS (le cas échéant).
12. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres articles inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidi. Les brûleurs de surface, les brûleurs de four et l'évent du four (le cas échéant) peuvent être chauds même si les causes des brûlures.

- a. Porter les vêtements appropriés : Vous ne devez jamais porter de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez cet appareil.
- b. Lorsque vous faites chauffer du gras ou de la graisse, surveillez-le de près. Les graisses peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes. S'il y a un feu de graisse, étouffez les flammes feu avec un couvercle de poêle, utilisez du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse. NE PAS UTILISER DE L'EAU OU DE LA FARINE.
- c. La cavité prévue pour l'installation d'un four doit être conçue de manière à être encadrée ou protégée pour ne pas avoir un espace de rangement autour de la partie encadrée de l'appareil.

! AVERTISSEMENT : Des fuites de gaz peuvent se produire dans votre système et entraîner une situation dangereuse. Les fuites de gaz peuvent ne pas être détectées par l'odeur seule. Les fongisseurs de gaz vous recommandent d'acheter et d'installer des détecteurs de gaz approuvés par UL. Installer et utiliser conformément aux instructions du fabricant.

13. N'utilisez que des supports de casserole secs et évitez tout contact entre les supports de casserole et les brûleurs chauffants. N'utilisez pas de serviette à la place des supports à casserole.
14. Ne chauffez jamais des contenants d'aliments non ouverts, car l'accumulation de chaleur et de pression peut faire exploser le contenant et entraîner des blessures.
15. Si vous entreposez la cuisinière ou la jetez, retirez la porte du four appréciable.
16. IMPORTANT : N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, éteignez toujours le four, car il peut recommencer à fonctionner lorsque l'alimentation est rétablie, même si personne n'est présent. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialisez l'horloge.

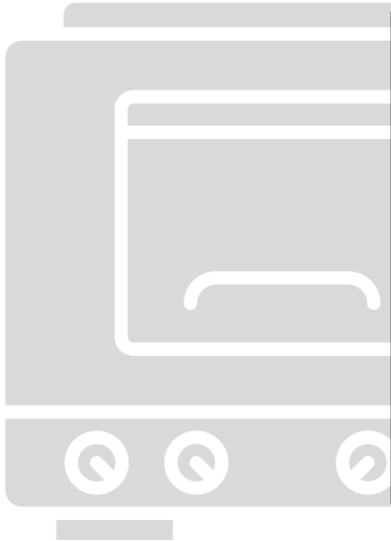
INSTRUCTIONS D'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON :

1. En utilisant la bonne taille de flamme : ajuster la flamme de manière à ce qu'elle ne dépasse pas le bord des ustensiles. Des ustensiles de taille insuffisante exposeront une partie de la flamme au contact direct et pourraient provoquer l'inflammation des vêtements. Un ustensile et une flamme de taille appropriée amélioreront l'efficacité. Les brûleurs sont de différentes tailles en fonction de la taille des ustensiles. Les meubles au-dessus des plaques de cuisson présentent un risque potentiel pendant le travail.
2. Si vous utilisez le grill du dessus de la cuisinière sur un brûleur à gaz scellé, cela causera une combustion incomplète et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone.
3. Sachez quel bouton commande chaque brûleur de surface. Placez un récipient d'aliments sur le brûleur avant de l'allumer, et éteignez le brûleur avant de retirer la poêle.
4. Tournez toujours le bouton à la position LIGHT (LUMIÈRE) lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs et vérifiez visuellement que le brûleur est allumé.
5. Ajustez ensuite la flamme pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile.
6. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'extérieur et ne pas dépasser les brûleurs de surface adjacents. Cela aidera à réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement en raison d'un contact accidentel avec l'ustensile.
7. Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des températures élevées : La sur-ébullition produit des fumées et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
8. Revêtement protecteur : N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les plaques de brûleur de surface ou le fond du four, sauf indication contraire dans le présent manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
9. Ne pas utiliser la grille de cuisson sur la surface de cuisson . Les grilles de cuisson ne sont pas conçues pour être utilisées sur la surface de cuisson. Cela pourrait provoquer un incendie.
10. Ne pas utiliser de couvercles de brûleur de surface décoratifs. Si le brûleur est accidentellement allumé, les couvercles deviennent chauds et peuvent fondre. La surface de cuisson pourrait être endommagée en raison d'une surchauffe et entraîner des problèmes de combustion.
11. Ustensiles de cuisson émaillés : Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique ou autres ustensiles émaillés conviennent à une utilisation sur une cuisinière. Évitez d'utiliser des ustensiles émaillés dans la mesure du possible.

CUISINIÈRE À GAZ

17 PO (431,8 MM) – Acier inoxydable 21 po (533,4 mm)

MODÈLES :
400-2730
400-2230



VEUILLEZ LIRE CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER ET/OU D'UTILISER L'APPAREIL.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

▲ AVERTISSEMENT

Avertissement : Si les instructions de ce manuel ne sont pas suivies exactement, un incendie ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures, voire la mort pourrait s'ensuivre.

- N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ
 - N'essayez pas d'allumer un appareil
 - Ne touchez à aucun interrupteur électrique
 - N'utilisez pas de téléphone dans votre véhicule récréatif
- Dégagez le véhicule récréatif de tous les occupants en gaz ou l'alimentation principale en gaz
- Fermez la ou les vannes du réservoir d'alimentation en gaz ou l'alimentation principale en gaz, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz pour obtenir des instructions
- Si on ne peut pas communiquer avec le fournisseur de gaz, communiquez avec le service de pompiers.
- Faire vérifier le système de gaz et la source corrigée de la fuite par un installateur, une agence de service, un fabricant, un concessionnaire ou un fournisseur de gaz qualifié.

POUR COMMENCER

Nous vous remercions d'avoir acheté la cuisinière à gaz Invision pour véhicules récréatifs (VR). Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce manuel. Ce manuel d'instructions contient des informations relatives à l'utilisation, l'installation et la maintenance en toute sécurité de l'appareil.

Vous voudrez le garder à portée de main pour référence ultérieure. L'utilisation de la cuisinière en suivant les instructions de ce manuel aidera à assurer une utilisation sécuritaire et à réduire le risque de blessures. Veuillez transmettre ce manuel aux futurs propriétaires de votre cuisinière.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage causé par le non-respect de ces instructions.