

UNIQUE®

OFF-GRID APPLIANCES

UGP-24 CT1
23,25 po (59,1 cm)

UGP-30 CT1
30 po (76,2 cm)

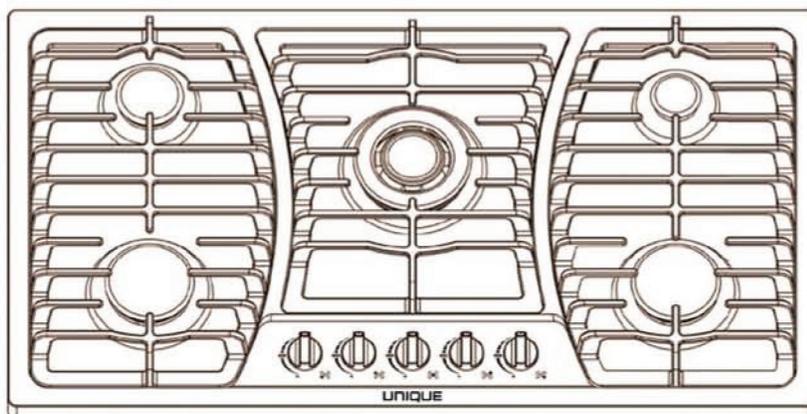
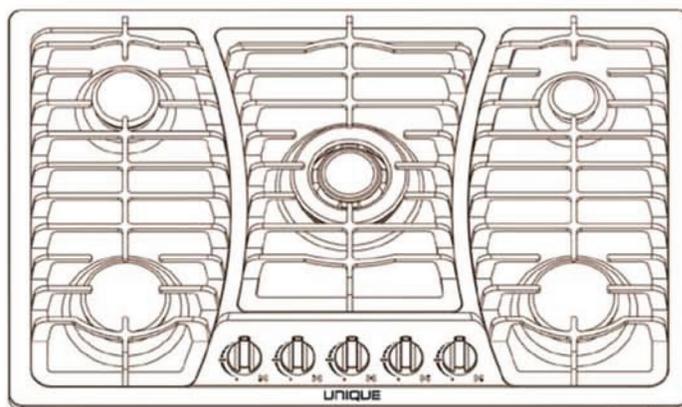
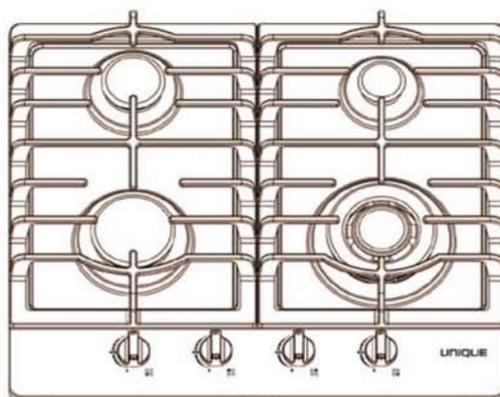
UGP-36 CT1
35,5 po (90,2 cm)

**TABLE DE CUISSON AU GAZ BRANCHÉE
AU SECTEUR/AUTONOME
(CONVERTIBLE GN ET GPL)**

**MANUEL D'INSTALLATION ET DE
L'UTILISATEUR**



VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES



MODÈLES 24CT/30CT/36CT UNIQUE

TABLE DE CUISSON AU GAZ BRANCHÉE AU
SECTEUR/AUTONOME - CONVERTIBLE GN ET GPL

Manuel d'installation et de l'utilisateur

Ce manuel contient l'information pour :

- Mesures de protection importantes
- Installation
- Utilisation et entretien

Certaines tables de cuisson viennent équipées avec des caractéristiques spéciales. À partir d'une analyse de votre table de cuisson, déterminez lesquelles des directives de ce manuel vous concernent. Ce manuel donne des directives importantes couvrant l'installation, le réglage et l'utilisation de votre table de cuisson

Comment obtenir une réparation et/ou des pièces

Lorsque votre table de cuisson ne fonctionne pas selon les directives de ce manuel, vous devez contacter le fournisseur de votre région pour un entretien. Ou bien, l'acheteur peut communiquer avec l'organisme pour l'entretien indiqué sur la garantie.

Important

POUR LE PROPRIÉTAIRE DE LA TABLE DE CUISSON : veuillez conserver ce manuel du propriétaire pour pouvoir vous y référer plus tard.

À L'INSTALLATEUR : laissez ce manuel du propriétaire avec la table de cuisson.

**Lisez attentivement et conservez
ces directives**



L'installation de cet appareil électroménager doit être conforme aux codes locaux ANSI Z21.1a-2010, en l'absence du code de gaz combustible national et local, ANSI Z233.1, et au Canada, conforme au code de manipulation et d'entreposage du propane B149.2





FABRIQUÉ ET CERTIFIÉ PAR

Unique Gas Products Ltd

AVERTISSEMENT : Si l'information dans ce manuel n'est pas suivie exactement, un incendie ou une explosion pourrait surgir provoquant des dommages à la propriété, des blessures personnelles ou même la mort.

- **N'entreposez et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de ce type d'appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ**
 - **N'essayez pas d'allumer tout appareil électroménager.**
 - **Ne pas basculer des interrupteurs électriques.**
 - **N'utilisez pas tout téléphone dans votre bâtiment.**
 - **Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
 - **Si vous ne pouvez le rejoindre, appelez le service des incendies.**
- **L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, une entreprise d'entretien ou un fournisseur de gaz.**

2245 Wycroft Road n° 5
Oakville, Ontario Canada L6L 5L7
Tél. : 905 827-6154 Sans frais : 1 877 427-2266 Télécopieur : 905 827-2027
www.UniqueOffGrid.com

Table des matières

Contenu

Mesures de protection importantes	Pages 1 à 5
Idées d'économies d'énergie	Page 6
Directives pour l'installation	Pages 7 et 8
Dégagements aux murs	Page 9 et 10
Alignements et réglages	Pages 11 à 15
Fonctionnement de la table de cuisson	Pages 16 et 17
Nettoyage de la table de cuisson	Page 18
Comment accéder à la batterie	Page 19
Conversion de la table de cuisson au gaz et Guide des réglages	Pages 20 à 25
Schéma du câblage	Pages 26 à 28
Liste des pièces	Pages 29 à 37
Garantie	Page 38

Remarque : pour l'information sur la garantie et l'entretien, veuillez voir les pièces jointes emballées avec la table de cuisson.

Mot de bienvenue et félicitations

Félicitations de votre achat d'une table de cuisson UNIQUE! Nous sommes très fiers de nos produits et sommes totalement dévoués à vous offrir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité. Veuillez lire soigneusement ce manuel, il contient des informations de valeur sur comment entretenir correctement votre nouvelle table à cuisson au gaz.

Merci de choisir l'un de nos appareils électroménagers Unique - Nous espérons que vous considérerez Unique pour vos futurs achats.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER LES PRÉSENTES DIRECTIVES

Ce manuel offre des directives d'opération spécifiques pour votre modèle. Utilisez votre table de cuisson uniquement tel qu'indiquée dans ce manuel. Ces directives ne sont pas conçues pour couvrir toute condition et situation possible pouvant se produire. On doit faire preuve de prudence et de bons sens lors de l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil électroménager.

Enregistrez dans l'espace ci-dessous les numéros de modèle et de série de cet appareil électroménager. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique située sous la table de cuisson.

N° du modèle _____ Numéro du type _____

N° de série _____ Date d'achat _____

Conservez ces données pour référence future.

IMPORTANT : conservez une copie de votre facture de vente. La date sur la facture indique le début de la période de garantie au cas où un entretien serait requis. Si un entretien est effectué, il est de votre intérêt de conserver tous ces reçus.

VEUILLEZ EFFECTUEZ CELA DÈS MAINTENANT!

La CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT doit être remplie complètement, signée et retournée. Cette information enregistrera votre produit et nous aidera à vous servir rapidement à l'avenir si besoin est.



LISEZ TOUTES LES MISES EN GARDE IMPORTANTES ET TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER.

Si vous percevez une odeur de gaz

- Ouvrez les fenêtres
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques
- Éteignez toute flamme nue
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz



POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Maintenez les alentours de l'appareil électroménager propres et libres de matériaux combustibles, d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables.

Avertissements

Détruisez la boîte et les sacs de plastique une fois la table de cuisson déballée. Les enfants ne devraient pas utiliser le matériel d'emballage pour jouer, car les boîtes recouvertes de tapis, couvre-lits ou de feuilles de plastique peuvent devenir des chambres étanches à l'air. Retirez toutes les agrafes de la boîte. Les agrafes peuvent provoquer de sérieuses coupures et détruire les finis si elles entrent en contact avec d'autres appareils électroménagers ou d'autres meubles.

Soyez conscient de la sécurité. Préparer des aliments sur une table de cuisson nécessitent des températures qui peuvent provoquer des brûlures graves. Avant d'utiliser ce nouvel appareil électroménager, lisez et respectez soigneusement toutes les directives.



La loi californienne de la mise en vigueur de produits toxiques et d'eau potable de 1986 (Proposition 65) demande que le gouverneur de la Californie publie une liste des substances connues par l'état comme provoquant le cancer ou des troubles de la reproduction. De plus, les commerces doivent avertir les clients de toute exposition possible à de telles substances. **Les utilisateurs de cet appareil électroménager** sont avertis par les présentes que la combustion du gaz peut aboutir en une exposition de faible niveau à certaines des substances mentionnées, incluant le formaldéhyde, le benzène, la suie et la monoxyde de

carbone. La cause principale est la combustion incomplète du gaz naturel ou du combustible LP. Des brûleurs correctement réglés diminueront une combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut également être diminuée en aérant correctement les brûleurs par l'ouverture d'une fenêtre ou en utilisant une hotte ou un ventilateur d'extraction.

Avis : ne conservez jamais des oiseaux domestiques dans la cuisine. Les oiseaux ont un système respiratoire très délicat. Les fumées libérées lors du cycle d'auto-nettoyage, l'huile de cuisson surchauffée, le gras, la margarine ou une batterie de cuisine non adhérente surchauffée peuvent être dangereux ou mortels pour les oiseaux.

INSTALLATION CORRECTE : assurez-vous que votre appareil électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié selon la dernière édition du Code de gaz combustible national ANSI Z223.1, ainsi que la dernière édition du Code électrique national ANSI/NFPA no 70. Installez seulement selon les directives d'installation fournies dans l'ensemble de la documentation de cette table de cuisson.

Demandez à votre détaillant de vous recommander un technicien qualifié et un centre de réparation autorisé.

Un technicien devrait vous familiariser avec les emplacements de la valve d'arrêt de gaz manuel et du compteur de gaz au cas où il serait nécessaire de fermer l'alimentation en gaz vers la table de cuisson lors d'une urgence.

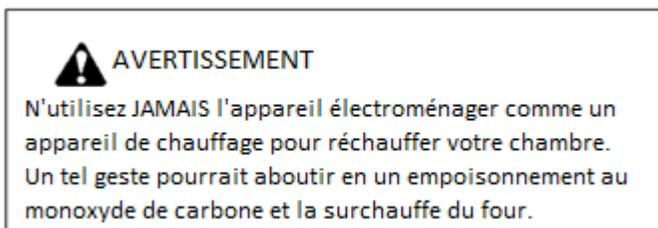
ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR : ne réparez pas ni ne remplacez pas toute pièce de l'appareil électroménager à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel de l'utilisateur. Tout autre type d'entretien doit être effectué seulement par un technicien qualifié. Cela réduira les risques de blessures personnelles et de dommages à la table de cuisson.

Entreposage dans ou sur l'appareil électroménager : les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés près des brûleurs de surface. Cela inclut le papier, le plastique et les articles en tissu (comme les livres de cuisine, les ustensiles de plastique et les serviettes), ainsi que les liquides inflammables. N'entrez pas d'explosifs, comme les canettes d'aérosol, sur ou près de la table de cuisson.



Les situations suivantes peuvent provoquer des blessures corporelles ou des dommages aux biens.

NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE OU LES ZONES PRÈS DE CEUX-CI. Les brûleurs de surface peuvent être chauds même si la flamme n'est pas visible. Les zones près des brûleurs de surface peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Durant et après utilisation de l'appareil, ne touchez pas ni ne laissez tout vêtement ou matériau inflammable entrer en contact avec ces zones jusqu'à ce qu'elles aient eu le temps de se refroidir.



N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme un appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Un tel geste peut aboutir en un empoisonnement au monoxyde de carbone.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil électroménager. Ne laissez tout vêtement ou matériau inflammable entrer en contact avec les brûleurs de surface jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de se refroidir.

Lorsque vous chauffez du gras ou de la graisse, surveillez de près la cuisson. Le gras ou la graisse peuvent prendre feu s'ils deviennent trop chaud.

N'utilisez pas de l'eau ou de la farine sur des incendies de graisse. Éteignez l'incendie avec un couvercle de poêle, du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur type mousse ou à poudre chimique.

Utilisation des brûleurs de surface. Lors de la première utilisation des brûleurs, une petite quantité de fumée peut être générée à cause des résidus du ruban ou de la lubrification de fabrication. **CE N'EST PAS DANGEREUX.** Faites fonctionner les brûleurs pendant environ cinq minutes pour éliminer ces matériaux des brûleurs avant toute cuisson.

Utilisez seulement des poignées sèches. L'utilisation de poignées humides ou trempes sur des surfaces chaudes peut aboutir en des brûlures provoquées par la vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher aux surfaces chaudes. N'utilisez pas une serviette ou un autre matériel épais comme poignée.

Utilisez une grosseur appropriée de flamme. Réglez la grosseur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. L'utilisation d'une batterie de cuisine sous-dimensionnée exposera une partie de la flamme du brûleur et peut aboutir en de graves brûlures ou un contact direct et l'inflammation des vêtements. De plus, une relation adéquate entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de la cuisson.

Sachez **quel bouton contrôle chaque brûleur.** Placez une poêle d'aliments sur le brûleur avant de l'allumer, puis éteignez le brûleur avant de retirer la poêle. Tournez toujours à la pleine position ALLUMÉE ⚡ lorsque vous allumez les brûleurs supérieurs. Puis, réglez la grosseur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile.

Les poignées des ustensiles doivent être dirigées vers l'intérieur et ne pas survoler les brûleurs de surface adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables, et le déversement provoqué par un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée de celle-ci doit être tournée vers l'intérieur et ne doit pas survoler les brûleurs de surface adjacents.

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance. Les débordements par bouillonnement peuvent laisser des déversements de graisse qui peuvent créer un danger d'incendie ou de fumée en excès, et la batterie de cuisine qui a bouillie à sec peut se déformer ou fondre.

Laissez les pièces refroidir à la température de la pièce avant de les toucher ou de les retirer de la table de cuisson. Lorsque l'on éteint un brûleur de surface, celui-ci et la grille sont assez chauds pour provoquer des brûlures.

Nettoyez régulièrement la table de cuisson pour conserver toutes les pièces propres de graisse ou de résidus qui pourraient s'enflammer. Prêtez attention à la zone sous chaque brûleur de surface. Ne permettez pas au gras ou à la graisse de s'accumuler. Si une hotte a été installée pour utilisation avec la table de cuisson, assurez-vous qu'elle soit conservée propre et en bon état de marche. Les dépôts graisseux dans le ventilateur peuvent s'enflammer. Consultez les directives du fabricant de la hotte pour le nettoyage.

N'utilisez pas une hotte de table de cuisson « cyclonique » avec ce produit. Certaines hottes de table de cuisson circulent l'air en soufflant vers le bas vers la table de cuisson, puis en tirant l'air dans la hotte. Cela crée un mouvement d'air « cyclonique » qui est conçu seulement pour les tables de cuisson électriques. Une hotte « cyclonique » peut faire fonctionner incorrectement les brûleurs d'une table de cuisson au gaz.

Ustensiles de cuisson émaillés : seulement certains types d'ustensiles de verre, verre/céramique, céramique, grès ou autres ustensiles émaillés conviennent pour la cuisson à cause du changement soudain de température. Vérifiez les recommandations du fabricant pour l'utilisation avec la table de cuisson.

Ne placez pas les salières et les poivrières, les supports pour cuillères ou les emballages en plastique sur le haut de la table de cuisson. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les poignées, les serviettes ou les cuillères de bois pourraient s'enflammer s'ils sont placés trop près de la flamme.

N'utilisez pas un wok équipé d'un anneau métallique qui dépasse au-delà du brûleur.

Parce que cet anneau piège la chaleur, donc le brûleur et la grille pourraient s'endommager. De plus, le brûleur peut ne pas fonctionner correctement, créant un niveau de monoxyde de carbone dépassant les normes de santé actuelles.

Connecteurs flexibles : si la table de cuisson au gaz est branchée à une alimentation en gaz avec un connecteur flexible métallique, débranchez la table de cuisson avec **PRUDENCE** lors de son entretien ou son nettoyage.

Les connecteurs flexibles ne sont pas conçus pour un pliage répété. Ne permettez pas aux nettoyeurs d'entrer en contact avec les connecteurs flexibles.

Le connecteur et ses raccords sont conçus pour être seulement utilisés sur l'installation d'origine et ne doivent pas être réutilisés pour un autre appareil électroménager ou à un autre endroit. Les connecteurs doivent être conformes avec la norme ANSI Z21.24.

C'est une bonne pratique pour chaque foyer d'avoir un extincteur d'incendie adéquat pour utilisation en cas d'un incendie d'une maison.

REMARQUE : Ces directives apparaissant dans ce manuel de l'utilisateur ne sont pas conçues pour couvrir toute condition et situation possible pouvant se produire. On doit faire preuve de prudence et de bons sens lors de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil électroménager.



Sur les modèles avec brûleur scellé, n'essayez jamais d'utiliser les brûleurs de surface sans la table de cuisson, les chapeaux de brûleur et les fils d'allumage fermement en place. Il existe un risque d'incendie ou d'explosion qui pourrait aboutir en des blessures personnelles ou une perte de biens.



MISE EN GARDE : Les articles intéressants pour les enfants ne doivent pas être placés dans les armoires au-dessus de la table de cuisson. Les enfants grimant sur la table de cuisson pour atteindre ces articles pourraient gravement se blesser.

Idées d'économies d'énergie

Cuisson de surface

Utilisez les couvercles lors de la cuisson de surface. Un couvercle piège la vapeur et l'utilise pour accélérer le processus de cuisson. Si vous possédez un autocuiseur ou une étuveuse à légumes, utilisez-le. Vous gaspillerez moins de vitamines, économiserez du temps et diminuerez les coûts d'énergie.

Utilisez des poêles à fond plat, de poids moyen, qui concordent avec la grosseur de la flamme. Choisissez des poêles métalliques conduisant bien la chaleur.

Directives pour l'installation

Assurez-vous que la table de cuisson soit correctement installée et mise à la terre par un technicien qualifié. Il en est de la responsabilité du technicien de s'assurer que votre table de cuisson soit correctement installée. Les situations découlant d'une installation incorrecte ne sont pas couvertes par la garantie. Toute dépense encourue à cause de telles situations ne sera pas payée par le fabricant de la table de cuisson.

Les tests de fuites de l'appareil électroménager doivent être réalisés selon les directives du fabricant.

BRANCHEMENTS DU GAZ (tous les modèles)

AVIS AUX FOURNISSEURS D'APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS DU MASSACHUSETTS

Assurez-vous que ce document est inclus dans toutes les tables de cuisson au gaz vendues aux clients dans l'État du Massachusetts

AVIS : la loi du Massachusetts demande ce qui suit :

- Les appareils électroménagers doivent être installés par un plombier ou un monteur d'installations au gaz licencié.
- Les appareils électroménagers doivent être branchés avec un connecteur de gaz flexible de 91,4 cm (36 po) de longueur maximale et
- une soupape de gaz manuelle de type poignée en « T » dans la conduite d'alimentation du gaz vers l'appareil électroménager.

Assurez-vous que le fournisseur vous vendant votre nouvelle table de cuisson l'installe ou qu'il vous recommande un installateur qualifié. L'installation doit être conforme avec les codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme avec le Code de gaz combustible national, ANSI Z223.1 - dernière édition aux États-Unis ou avec les codes d'installation CAN/CGA B149.1 ou .2 au Canada.

La table de cuisson doit être branchée à la conduite d'alimentation avec un tuyau de fer noir de 12,7 mm (1/2 po) ou avec un connecteur de four type flexible et certifié. Pour empêcher les fuites de gaz, mettez un composé de scellement approuvé qui est résistant aux GPL sur tous les raccords filetés.

Important : n'appliquez pas de la pression directement sur le tuyau de la rampe de la table de cuisson lorsque vous serrez les raccords d'alimentation. Le tuyau de la rampe doit être tenu fermement au niveau du régulateur de pression pour empêcher sa torsion. Tenez le régulateur de pression avec une clé lorsque vous serrez le raccord, sinon, le tuyau de la rampe peut se tordre, se fendre et provoquer une fuite dangereuse.

L'installation des tables de cuisson conçues pour les maisons mobiles fabriquées doit se conformer avec la Construction et la sécurité de fabrication, Titre 24 CFR, Partie 3280, [anciennement la Norme fédérale pour la Construction et la sécurité des maisons mobiles, Titre 24, HUD (Partie 280)] aux États-Unis ou avec la norme C.S.A. CAN/CGA Z240.4.2 au Canada ou, lorsque de telles normes ne s'appliquent pas, avec les codes locaux.

L'installation des tables de cuisson conçues pour les véhicules récréatifs doit se conformer avec les codes provinciaux/étatiques ou autres ou, en l'absence de tels codes, avec la norme pour les véhicules récréatifs. La norme ANSI A119.2.2–1982 aux États-Unis ou CAN/CGA Z240.4.2 au Canada.

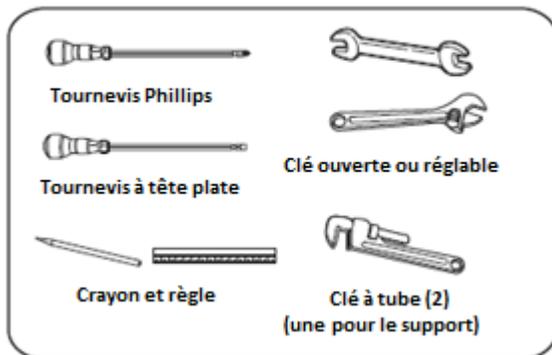
L'installation des appareils ménagers conçus pour les roulottes de parc récréatives doit se conformer avec les codes provinciaux/étatiques ou autres ou, en l'absence de tels codes, avec la norme pour les roulottes de parc récréatives ANSI A119.5.

Remarque : vérifiez tous les raccords de conduites dans l'unité pour toute fuite possible. N'utilisez jamais une flamme nue pour détecter les fuites de gaz. Utilisez une solution savonneuse de 75 % d'eau et 25 % de savon à vaisselle. Il est possible que les raccords effectués à l'usine fuient, à cause des vibrations présentes lors du transport. Assurez-vous que vous avez vérifié tous les raccords et réparé quelconque ayant une fuite.

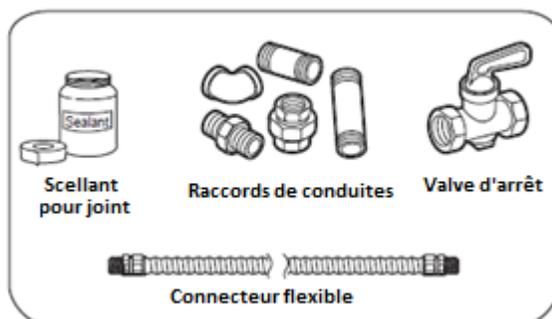
L'appareil électroménager et sa valve d'arrêt individuelle doivent être débranchés du système de conduite d'alimentation du gaz lors de tout test de pression de ce système à des pressions de test supérieures à 3,5 kPa (0,5 PSIG).

L'appareil électroménager doit être isolé du système de conduite d'alimentation du gaz en fermant sa valve d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du système de conduite d'alimentation du gaz à des pressions de test égales à ou moindre que 3,5 kPa (0,5 PSIG).

OUTILS REQUIS



MATÉRIAUX REQUIS



- **Valve d'arrêt de la conduite de gaz**

Pour réduire les possibilités d'une fuite de gaz, appliquez du ruban Teflon ou un composé pour filets approuvé pour utilisation avec le gaz naturel et le GPL sur tous les raccords filetés.

- **Un connecteur d'appareil électroménager métallique et flexible (DI 15,9 mm, longueur 91,4 cm)**

Recommandé pour une facilité d'installation mais d'autres longueurs sont acceptables. N'utilisez jamais un vieux connecteur lors de l'installation d'une nouvelle table de cuisson.

- **Détecteur de fuite liquide ou eau savonneuse, 75 % d'eau, 25 % de savon à vaisselle.**

DÉGAGEMENTS

Dégagements minimum

- Du mur arrière au bord arrière de la table de cuisson : 7,6 cm (3 po) pour le modèle 61,0 cm (24 po) et 6,4 cm (2,5 po) pour les modèles Unique de 76,2 et 91,4 cm (30 et 36 po).
- Bord avant de la table de cuisson au bord avant du devant vertical des armoires : 3,8 cm (1,5 po) pour le modèle 61,0 cm (24 po) et 5,1 cm (2 po) pour les modèles Unique de 76,2 et 91,4 cm (30 et 36 po).
- Côté gauche au bord de la table de cuisson : 91,4 cm (36 po).
- Côté droit au bord de la table de cuisson : 20,3 cm (8 po).
- Dégagement vertical : 76,2 cm (30 po).

Toutes les unités doivent être installées selon les dégagements du mur latéral et arrière minimum, et les dégagements prolongés verticalement au-dessus du haut de la table de cuisson qui sont indiqués sur la plaque signalétique (celle-ci est située sous la table de cuisson).

Assurez-vous que les revêtements muraux, les revêtements de comptoir et les armoires autour de la table de cuisson puissent résister à des températures allant jusqu'à 93 °C (200 °F) générées par la table de cuisson.

Si une hotte de cuisine est installée au-dessus de la table de cuisson, conservez un dégagement minimum de 76,2 cm (30 po) entre la table de cuisson et le bas de la hotte de cuisine. La hotte de cuisine doit évacuer vers l'extérieur.

Une hotte de cuisine avec un minimum de 0,17 m³/s (350 CFM) qui projette au moins à 12,7 cm (5 po) au-delà du bord avant des armoires peut réduire les risques de brûlures lorsque l'on tend le bras au-dessus des unités de surface chauffées.

N'installez pas avec un système de ventilation pas aspiration descendante.

Si un dégagement de 76,2 cm (30 po) entre la surface de cuisson et les armoires métalliques ou le matériel inflammable suspendu ne peut être conservé, protégez le dessous des armoires situées au-dessus de la table de cuisson avec pas moins de 0,64 cm (1/4 po) de carton enroulé isolant couvert avec une feuille métallique d'une épaisseur d'au moins 0,03 cm (0,0122 po). Le dégagement entre la surface de cuisson et les armoires protégées NE DOIT JAMAIS ÊTRE MOINDRE QUE 61 CM (24 PO).

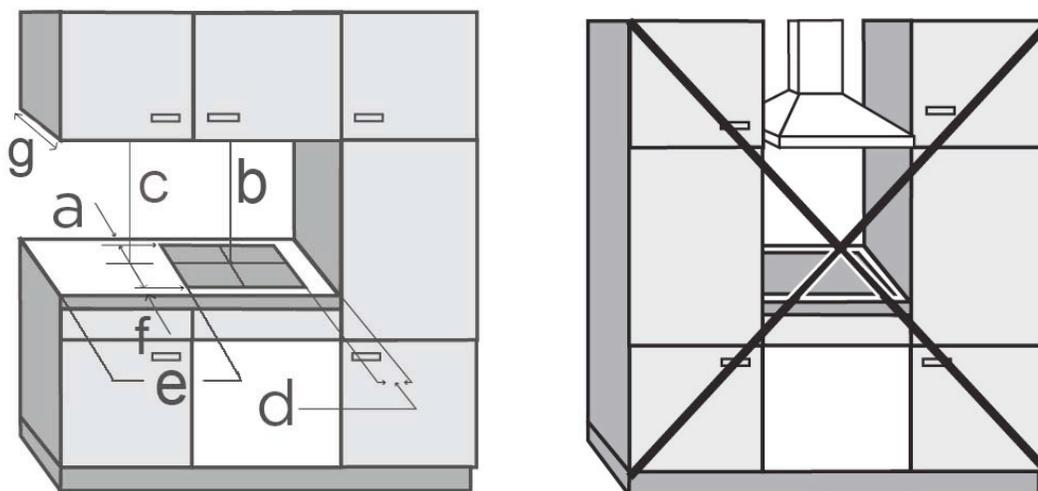
AU CAS OÙ DES ARMOIRES SUSPENDUES SONT INSTALLÉES, LA PROFONDEUR MAXIMALE DES ARMOIRES INSTALLÉES AU-DESSUS DE LA TABLE DE CUISSON DOIT ÊTRE DE 76,2 CM (30 PO).

La distance verticale du plan de la surface de cuisson au bas des armoires suspendues adjacentes se prolongeant plus près que 2,5 cm (1 po) au plan des côtés de la table de cuisson ne doit pas être moindre que 45,8 cm (18 po).

ALIGNEMENTS ET RÉGLAGES

Installation

Il en est de la responsabilité de l'installateur de s'assurer que votre table de cuisson est correctement réglée lors de l'installation. Les situations découlant de réglages incorrects ou d'une installation incorrecte ne sont pas couvertes par la garantie. Toute dépense encourue à cause de telles situations ne sera pas payée par le fabricant de l'appareil électroménager.

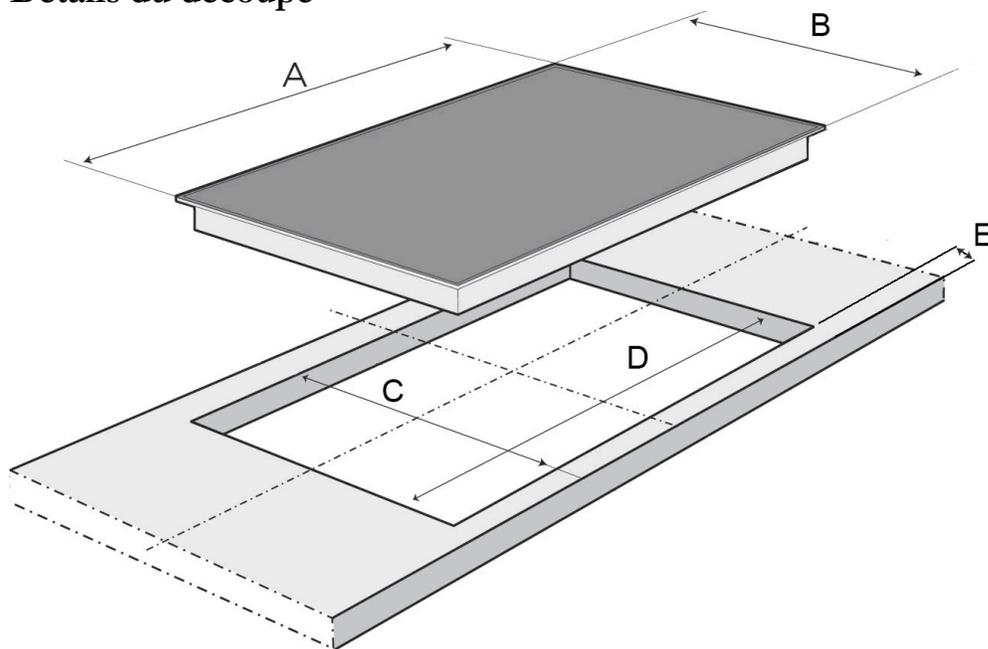


Dégagements

Modèle	A – au mur arrière	B – au-dessus de la table de cuisson	C – côté et au-dessus du revêtement de comptoir	D – à tout mur latéral	E - à la gauche ou droite de la table de cuisson adjacente au mur opposé	F – à l'avant du revêtement de comptoir/au devant vertical avant du revêtement de comptoir suspendu	G- profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la table de cuisson
24 CT	7,6 cm (3 po)	76,2 cm (30 po)	45,7 cm (18 po)	20,3 cm (8 po)	91,4 cm (36 po)	3,8 cm (1,5 po)	33,02 mm (13 po)
30 CT	7,6 cm (3 po)	76,2 cm (30 po)	45,7 cm (18 po)	20,3 cm (8 po)	91,4 cm (36 po)	5,1 cm (2 po)	33,02 mm (13 po)
36 CT	7,6 cm (3 po)	76,2 cm (30 po)	45,7 cm (18 po)	20,3 cm (8 po)	91,4 cm (36 po)	5,1 cm (2 po)	33,02 mm (13 po)

Assurez-vous qu'il y a une prise électrique à portée du câble d'alimentation de la table de cuisson (dans les 91,4 cm (36 po) du côté gauche de la table de cuisson). La prise doit être accessible une fois la table de cuisson installée.

Détails du découpé



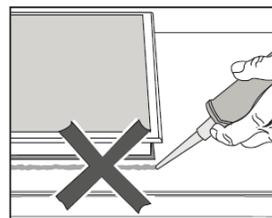
Modèle	Dimensions				
	A – Largeur de la table de cuisson	B – Profondeur de la table de cuisson	C – Profondeur de la base de la table de cuisson	D – Largeur de la base de la table de cuisson	E – À l'avant du revêtement de comptoir
24 CT	59 cm (23,2 po)	51 cm (20,1 po)	46,3 cm (18,2 po)	54,8 cm (21,6 po)	3,8 cm (1,5 po)
30 CT	76 cm (29,9 po)	51 cm (20,1 po)	46,3 cm (18,75 po)	71,9 cm (28,3 po)	5,1 cm (2 po)
36 CT	90 cm (35,4 po)	51 cm (20,1 po)	46,3 cm (18,2 po)	85,8 cm (33,8 po)	5,1 cm (2 po)

- Assurez-vous que le découpé du revêtement de comptoir suivant les dimensions indiquées dans l'illustration ci-dessus appartient à chaque grandeur de modèle. Utilisez le modèle fourni pour garantir un découpé précis.
- Souvenez-vous de conserver la distance minimale indiquée entre le mur arrière et l'arrière de la table de cuisson.
- Si des armoires sont situées au-dessus de la table de cuisson, permettre un dégagement minimum de 76,2 cm (30 po) entre la surface de cuisson et le bas non protégé des armoires.

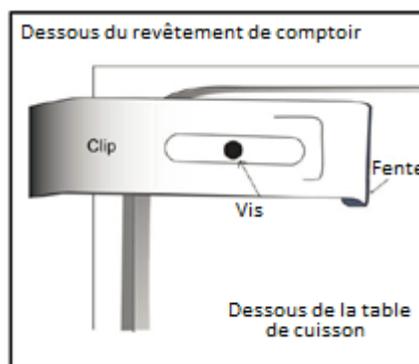
- La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la table de cuisson ne peut être d'une profondeur supérieure à 33,0 cm (13 po).
- Scellez les surfaces coupées avec un scellant approprié résistant à la chaleur pour éviter le gonflement provoqué par l'humidité.
- Si lors de l'installation, le joint autour du cadre n'est pas à ras dans le revêtement de comptoir aux coins, le rayon du coin (d'un maximum de 4 mm (3/16 po)) peut être limé soigneusement pour qu'il s'adapte bien. La table de cuisson possède un joint sous celle-ci pour bien la maintenir en position et pour empêcher l'eau et les débris de se retrouver sous la base de la table de cuisson.
- Utilisez les attaches incluses pour tenir la base fermement en place.
- Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique si elle est branchée avant d'essayer sa réparation ou son déplacement.

Installation de la table de cuisson

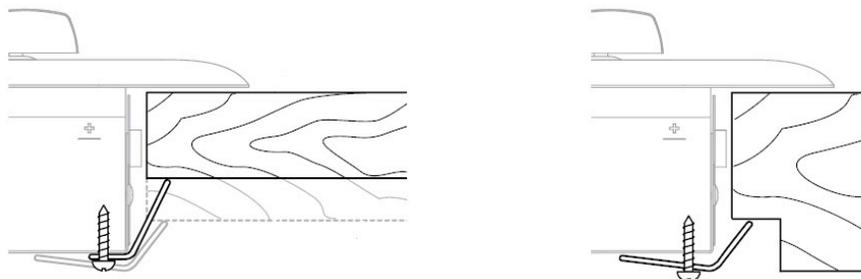
- Retirez la table de cuisson de son emballage et mettez de côté tous les brûleurs, les chapeaux de brûleur et les grilles.
- Abaissez centralement la table de cuisson dans le découpé. Lorsque vous faites cela, assurez-vous que le joint sous la table de cuisson est à ras avec le revêtement de comptoir sur tous les côtés. C'est important pour garantir un joint efficace. **N'utilisez pas un scellant.**



- Utilisez les 4 attaches fournies pour fixer la base avec le dessous du revêtement de comptoir.
- Prenez chaque attache et glissez-la dans chaque fente sur la base de la table de cuisson, puis fixez librement les attaches à la table de cuisson avec un tournevis cruciforme en utilisant les vis fournies. Un fois fait, vous êtes maintenant prêt à fixer la table de cuisson au dessous de l'armoire.



- Serrez la table de cuisson au dessous de l'armoire jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.



- Installez tous les brûleurs et les chapeaux de brûleur
- Installez toutes les grilles. Soyez conscient du positionnement des grilles sur certains modèles : les trous dans les grilles doivent s'aligner sur le dessus des brûleurs.

Branchement du gaz à la table de cuisson

Cette table de cuisson est conçue pour fonctionner à une pression de 996 Pa (4 po colonne d'eau) au gaz naturel ou 2,5 kPa (10 po colonne d'eau) au GPL.

Assurez-vous que vous alimentez votre table de cuisson avec le type de gaz pour lequel elle a été conçue. **La table de cuisson est expédiée pour être utilisée avec du GN.** Cette table de cuisson est également convertible pour utilisation avec GPL. Lorsque vous utilisez cette table de cuisson avec du GPL, la conversion doit être effectuée par un installateur qualifié de GPL avant d'essayer d'utiliser la table de cuisson avec un tel gaz.

Pour un fonctionnement adéquat, la pression du gaz naturel fournie au régulateur doit être entre 996 et 1 245 Pa (4 et 5 po colonne d'eau). Pour le GPL, la pression fournie doit être entre 2,5 et 3,0 kPa (10 et 12 po colonne d'eau).

Lors de la vérification pour le fonctionnement adéquat du régulateur, la pression interne doit être d'au moins 249 Pa (1 po colonne d'eau) supérieure à la pression de la rampe de fonctionnement comme indiquée ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de la rampe de la table de cuisson doit demeurer dans la conduite d'alimentation peu importe si l'on utilise du gaz naturel ou du GPL.

Le régulateur fonctionne seulement pour 3,5 kPa (0,5 PSIG), donc la pression de test ne doit pas dépasser cela.

Un connecteur d'appareil électroménager métallique flexible utilisé pour brancher la table de cuisson à la conduite d'alimentation du gaz doit avoir un diamètre interne de 1,27 cm (1/2 po) et une longueur maximale de 91,4 cm (3 pi) pour une installation facile. Au

Canada, les connecteurs flexibles doivent être des connecteurs métalliques pour paroi unique d'une longueur moindre de 182,9 cm (6 pi).

Fermez la valve d'alimentation du gaz principale avant de retirer la vieille table de cuisson et laissez la valve fermée jusqu'à réalisation complète du nouveau branchement. N'oubliez pas d'allumer de nouveau les pilotes sur les autres appareils électroménagers au gaz lorsque vous remettez le gaz.

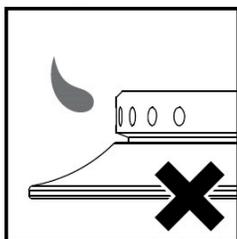
Parce que les conduites rigides empêchent le mouvement de la table de cuisson, l'utilisation d'un connecteur d'appareil électroménager métallique, flexible et certifié est recommandée à moins que les codes locaux n'exigent une connexion avec conduite rigide. Ne réutilisez jamais un vieux connecteur lors de l'installation d'une nouvelle table de cuisson. Si la méthode de connexion rigide est utilisée, vous devez aligner soigneusement la conduite, car la table de cuisson ne peut être déplacée une fois le branchement effectué.

Pour empêcher les fuites de gaz, utilisez un composé de joint de conduite résistant aux GPL/GN sur tous les filets de conduites externes mâles.

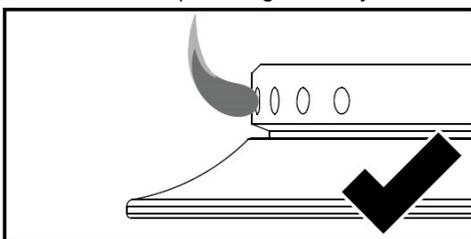
1. Dans un endroit facile d'accès, installez une valve d'arrêt de gaz manuelle d'entretien. Assurez-vous que quiconque utilise la table de cuisson sait où et comment fermer l'alimentation du gaz vers la table de cuisson.
2. Utilisez une conduite de gaz flexible pour brancher au raccord de 12,7 mm (1/2 po), situé au bas de la table de cuisson.
3. Lorsque tous les raccords ont été effectués, assurez-vous que les contrôles de la cuisinière soient en position fermée et allumez la valve d'alimentation de gaz principale. Décelez les fuites de gaz grâce à une solution 75 % d'eau, 25 % de savon à vaisselle. Si une fuite de gaz est décelée, fermez immédiatement le gaz, serrez tous les raccords, et testez de nouveau pour toute fuite possible.
4. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil électroménager et dans le plancher sous l'appareil électroménager doivent être scellées.

Apparence adéquate de la flamme

Incorrect : flamme sortant du brûleur



Bonne flamme : flamme bleue bien définie avec la pointe légèrement jaune



Modèles de flamme incorrecte et bonne

QUALITÉ DES FLAMMES

La qualité de la combustion des flammes du brûleur doit être confirmée visuellement.



A – Flammes jaunes :
Contactez le service à la clientèle



B – Points jaune sur les cônes extérieurs :
c'est normal pour le GPL



C – Flammes bleu léger :
c'est normal pour le gaz naturel

Si les flammes du brûleur ont l'air de A, appelez pour un entretien.

B ou C sont des flammes d'un brûleur normal, selon le type de gaz utilisé.

Avec le GPL, quelques pointes jaune sur les cônes extérieurs sont normales.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Fonctionnement du brûleur supérieur

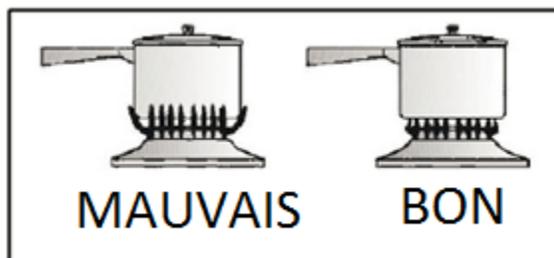
Remarque : lorsque vous faites bouillir des aliments, la température la plus élevée qui puisse être atteinte est celle du point d'ébullition. Lorsque le liquide commence à bouillir, diminuez la grosseur de la flamme jusqu'à ce que vous atteigniez la grosseur de flamme minimale qui maintiendra l'ébullition. Cela vous permettra d'économiser du gaz. Cela diminuera également la possibilité de brûler des aliments ou de subir des débordements par bouillonnement, et aidera à conserver votre cuisine plus froide. Utilisez une batterie de cuisine stable avec des fonds plats et placez-la toujours sur la grille du brûleur avant d'allumer ce dernier. Une batterie de cuisine instable ou arrondie n'aura pas un contact adéquat avec la grille et aura un impact sur l'efficacité de la cuisson. Choisissez une batterie de cuisine assez grande pour éviter les débordements. Une batterie de cuisine surdimensionnée (diamètres dépassant 21,6 cm) peut décolorer, craquer ou ébrécher le fini de la table de cuisson. Les dommages provoqués par une batterie de cuisine surdimensionnée, comme celles parfois utilisées pour la mise en conserve, ne sont pas couverts par la garantie. Le fini a été fabriqué à une norme commercialement acceptable et sa condition dépend de l'entretien de l'utilisateur.

La hauteur minimale de la flamme doit être d'environ 6,4 mm (1/4 po). Vous voudrez une petite flamme minimale lorsque vous mijotez (spécialement sur les petits brûleurs). Il y a une petite vis de réglage située sur la valve en-soi, le couvercle doit être retiré afin d'effectuer le réglage. Une fois le couvercle retiré, faites sauter le capuchon carré noir et effectuez le réglage (dans le sens antihoraire pour une plus petite flamme et dans le sens horaire pour une plus grosse flamme). Si vous possédez un tournevis assez petit, vous n'aurez pas besoin de faire sauter le capuchon noir. Voyez également cette procédure sous le Guide des réglages et de la Conversion de la table de cuisson au gaz, à la page 20.

Valves du brûleur supérieur

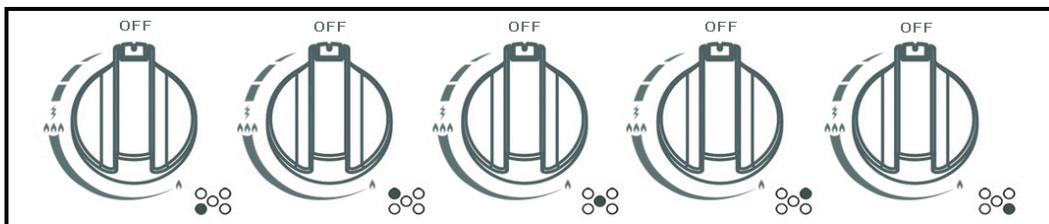
La grosseur de flamme du brûleur supérieur doit être réglée afin que la flamme ne dépasse pas le bord de la batterie de cuisine. Comme mesure de sûreté, il est recommandé que vous vous conformiez à ces directives.

Une flamme élevée sur un brûleur de surface est aussi bien inefficace que non sécuritaire. La flamme doit toujours être réglée afin qu'elle ne soit pas plus grosse que le bas de la batterie de cuisine. Des fluctuations dans la grosseur de la flamme peuvent être provoquées par des variations de pression, des brûleurs incorrectement positionnés, des dommages ou des débris.



NE LAISSEZ JAMAIS LES BOUTONS DE CONTRÔLE EN UNE AUTRE POSITION QUE « OFF » (FERMÉE) SI LES ALLUMEURS OU LES BRÛLEURS NE FONCTIONNENT PAS CORRECTEMENT.

Utilisation des brûleurs de surface



Symboles du bouton

Off (arrêt)	Off (arrêt)
Flamme élevée	☀☀☀
Flamme basse	☀
Allumage	⚡
Position du brûleur	•

Allumage des brûleurs

1. Pour obtenir plus facilement une flamme, allumez le brûleur avant de placer la batterie de cuisine sur la grille du brûleur.
2. Décidez quel brûleur vous allez allumer premièrement grâce au diagramme montrant ci-dessous chaque bouton de brûleur. Le point noir indique la position du brûleur que vous allumerez.
3. Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton de celui-ci et tournez-le dans le sens antihoraire dans la zone en pointillés. Vous entendrez un déclic d'allumage électronique alors que vous continuez de maintenir enfoncé le bouton jusqu'à ce que la flamme s'allume. Une fois le brûleur allumé, vous pouvez alors relâcher le bouton.
4. Après avoir allumé la flamme, tournez le bouton de contrôle pour régler la grosseur de celle-ci comme requis.
5. En cas d'une panne de courant lors de l'utilisation de l'option d'allumage électronique au 110 V, vous pouvez toujours utiliser la table de cuisson en plaçant une allumette (allumée...) près du brûleur désiré et poursuivre comme décrit auparavant. Si vous utilisez le dispositif d'allumage à batterie, vérifiez que vos batteries ont la tension adéquate en les remplaçant. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après quelques tentatives, vérifiez que le chapeau du brûleur et le chapeau de la flamme soient positionnés correctement et qu'il n'y a pas de toiles d'araignée dans la cavité du brûleur.

NETTOYER LA TABLE DE CUISSON

Conservez toujours le matériel de nettoyage et les produits chimiques dans un endroit sécuritaire et hors de portée des enfants. Sachez ce que vous utilisez. Assurez-vous que toutes les pièces de la table de cuisson soient FROIDES avant de nettoyer celle-ci. Assurez-vous de remettre les pièces correctement en place.

Remarque : Chiffon pour nettoyer l'acier inoxydable fourni pour de meilleurs résultats

Boutons

Lavez dans une solution d'eau et de détergent doux. N'utilisez pas un nettoyant abrasif ou toute action abrasive.

Grilles et chapeaux de brûleur

Nettoyez les grilles de brûleur avec une solution d'eau et de détergent doux.

Têtes de brûleurs

Les trous dans les brûleurs de votre table de cuisson DOIVENT être conservés propres en tout temps pour un allumage correct et une flamme entière et égale. Retirez tout aliment se trouvant entre les fentes du brûleur à l'aide d'une petite brosse non abrasive, comme une brosse à dents à poils doux, et, par la suite, essuyez avec un chiffon humide. Pour retirer les dépôts des cavités du brûleur, enlevez le chapeau et séparez les deux parties. Nettoyez les trous du brûleur sur une base routinière avec un petit fil de jauge ou une aiguille (spécialement après de mauvais débordements qui pourraient boucher ces trous). Après le nettoyage, remettez les deux parties ensemble et replacez-les correctement à leur position, vous assurant qu'elles sont bien en place et à niveau. **NE METTEZ PAS** les unités du brûleur dans le lave-vaisselle.

Haut en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable avec une solution d'eau savonneuse chaude et un linge à vaisselle. Rincez avec de l'eau propre et un chiffon. N'utilisez pas des nettoyants avec des concentrations élevées de chlorures ou de chlore. N'utilisez pas de nettoyants à récurer durs. Utilisez seulement des nettoyants de cuisine spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

Pièces de rechange

Lorsque des pièces de rechange sont nécessaires, communiquez avec le fournisseur vous ayant vendu la table de cuisson. Si votre table de cuisson a été achetée d'une source autre qu'un fournisseur d'appareils électroménagers, vous pourriez vouloir contacter le fabricant à l'adresse indiquée dans ce manuel.

COMMENT ACCÉDER AU COMPARTIMENT DE LA BATTERIE

Situer et remplacer les batteries

Accéder au compartiment de la batterie :

1. La boîte de la batterie se situe sur le dessous gauche de la table de cuisson.
2. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez la vis permettant d'ouvrir la porte d'accès.
3. Remplacez la batterie de taille D avec le côté positif faisant face à l'arrière de la table de cuisson.
4. Fixez la batterie, puis réalisez l'étape 2 en sens inverse.

Guide des réglages et de Conversion de la table de cuisson au gaz

La table de cuisson est configurée pour utilisation avec du GN. La configuration d'usine est indiquée sur la plaque signalétique. Lorsque que configuré pour un fonctionnement avec le gaz naturel, le régulateur de pression régulera la pression à 996 Pa (4 po colonne d'eau). Lorsque que configuré pour un fonctionnement avec le GPL, le régulateur de pression régulera la pression à 2,5 kPa (10 po colonne d'eau).

Conversion GN à GPL

Régulateur de pression convertible

La pression d'entrée de l'alimentation du gaz doit être conforme avec la pression d'entrée nominale du régulateur utilisée sur la table de cuisson ou à 3,5 kPa (0,5 PSIG) maximum. La table de cuisson doit être testée en mettant sous pression le régulateur avec une pression d'entrée d'au moins 249 Pa (1 po colonne d'eau) au-dessus de la pression de la rampe spécifiée par le fabricant et indiquée sur la plaque signalétique.

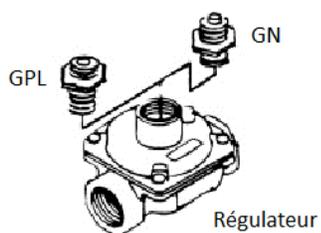
1. Fermez le gaz allant vers l'appareil électroménager.
2. Débranchez toute connexion électrique si vous utilisez l'option 110 V, habituellement située sous la table de cuisson.
3. Situez le régulateur convertible sous la table de cuisson, enlevez le capuchon et faites sauter la broche qui y est fixée.
4. Ci-dessous, vous verrez la position de broche à utiliser avec le GN.



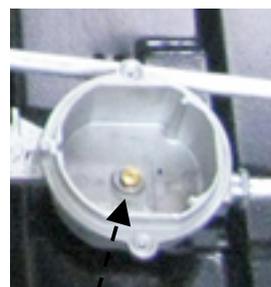
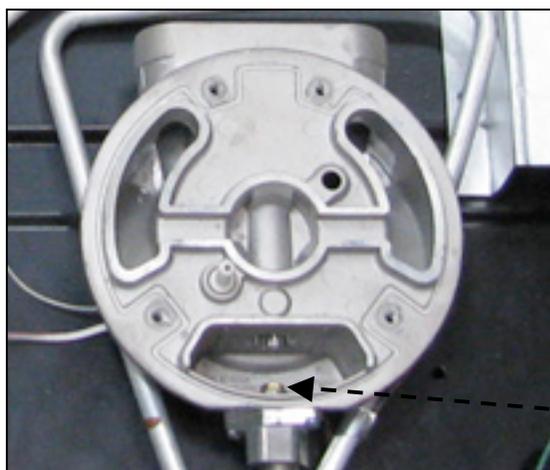
5. Retirez la broche et retournez-la à la position GPL - voir ci-dessous.



6. Un exemple des deux positions se trouve ci-dessous.



7. Remettez le capuchon sur le régulateur.
8. Ensuite, vous retirerez les grilles, les brûleurs et les chapeaux de brûleur de la table de cuisson pour accéder aux orifices.
9. Vous aurez besoin d'une clé de 7 mm pour retirer les orifices. Chaque orifice peut être accédé facilement : l'orifice du plus gros brûleur se situe sur le mur du brûleur.



Emplacements des orifices

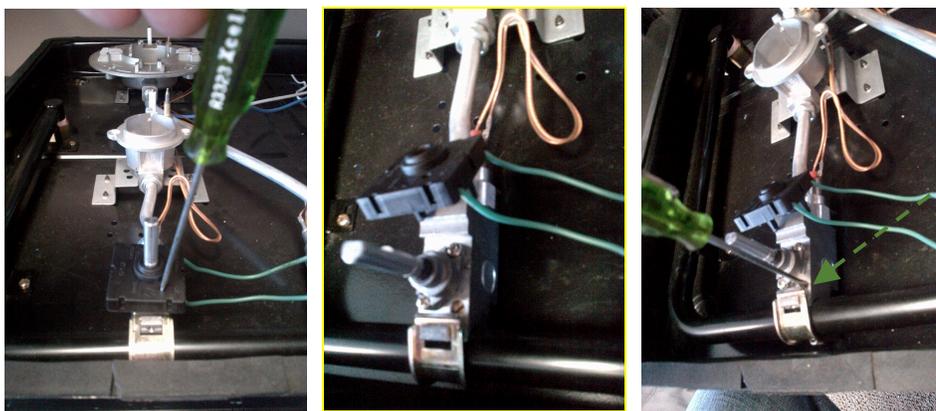
10. Retirez tous les orifices GN et placez-les dans un sac séparé, puis conservez-les avec votre manuel pour utilisation future.
11. Prenez les orifices GPL fournis et installez-les comme indiqués ci-dessous : chaque orifice est étampé avec la grosseur. Vous pourriez avoir besoin d'une loupe pour voir ces étampes.

Voir ci-dessous pour le classement de chaque orifice pour chaque modèle

GAZ Propane	Avant gauche	Arrière gauche	Milieu/Centre	Avant droit	Arrière droit
61,0 cm (24 po)	0,94 mm	0,75 mm	S.O.	1,25 mm	0,57 mm

76,2 cm (30 po)	0,96 mm	0,75 mm	1,25 mm	0,96 mm	0,57 mm
91,4 cm (36 po)	0,96 mm	0,75 mm	1,25 mm	0,96 mm	0,51 mm

12. Une fois l'installation de tous les orifices complétée, remettez en place tous les brûleurs et les chapeaux de brûleur, puis allumez les brûleurs pour vérifier la hauteur minimale de la flamme.
13. La hauteur minimale de la flamme doit être d'environ 6,4 mm (1/4 po). Vous voudrez une petite flamme minimale lorsque vous mijotez (spécialement sur les petits brûleurs). Il y a une petite vis de réglage située sur la valve en-soi, le couvercle doit être retiré afin d'effectuer le réglage. Le capuchon noir sur la valve possède en lui un trou sur le côté bas droit vous permettant d'effectuer le réglage sans retirer le capuchon noir. À l'aide d'un tournevis 2,4 x 76,2 mm (3/32 x 3 po), ou quelque chose de similaire, vous pouvez effectuer le réglage à travers ce trou. Vous pouvez également faire sauter le capuchon carré noir comme illustré ci-dessous et effectuer le réglage. Tournez la vis de réglage dans le sens antihoraire pour une flamme plus petite et dans le sens horaire pour une flamme plus grosse.



Emplacement du réglage

14. Remettez en place le couvercle, les brûleurs, les chapeaux de brûleur et vérifiez de nouveau la flamme.

Si vous désirez reconvertir l'appareil électroménager au GN, veuillez trouver les orifices GN entreposés auparavant avec votre manuel et provenant de la conversation antérieure.

CONVERSION BACK TO NG FROM GPL

Régulateur de pression convertible

Repérez les orifices pour le GN de la conversion précédente

La pression d'entrée de l'alimentation du gaz doit être conforme avec la pression d'entrée nominale du régulateur utilisé sur la table de cuisson ou à 3,5 kPA (0,5 PSIG) maximum. La table de cuisson doit être testée en mettant sous pression le régulateur avec une pression d'entrée d'au moins 249 Pa (1 po colonne d'eau) au-dessus de la pression de la rampe spécifiée par le fabricant et indiquée sur la plaque signalétique.

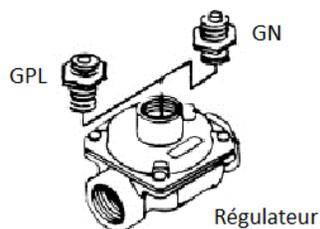
1. Fermez le gaz allant vers l'appareil électroménager.
2. Débranchez toute connexion électrique si vous utilisez l'option 110 V, habituellement située sous la table de cuisson.
3. Situez le régulateur convertible sous la table de cuisson, enlevez le capuchon et faites sauter la broche qui y est fixée.
4. Ci-dessous, vous verrez la position de broche à utiliser avec le GPL.



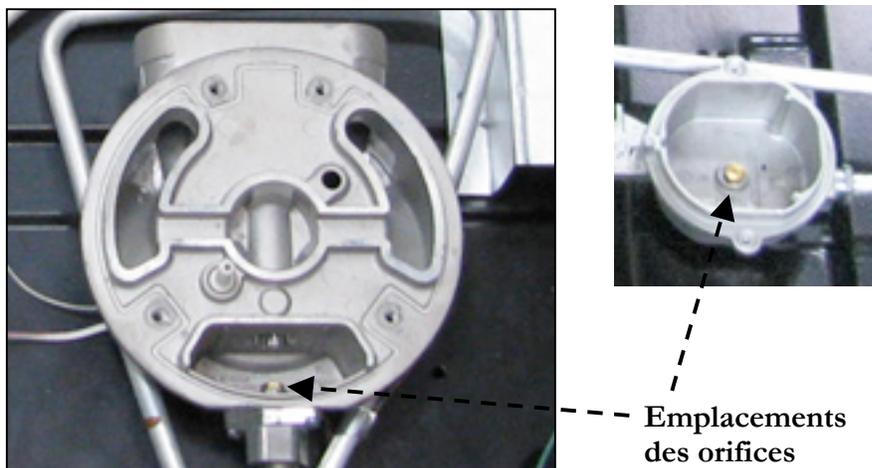
5. Retirez la broche et retournez-la à la position GN - voir ci-dessous.



6. Un exemple des deux positions se trouve ci-dessous.



7. Remettez le capuchon sur le régulateur.
8. Ensuite, vous retirerez les grilles, les brûleurs et les chapeaux de brûleur de la table de cuisson pour accéder aux orifices.
9. Vous aurez besoin d'une clé de 7 mm pour retirer les orifices. Chaque orifice peut être accédé facilement : l'orifice du plus gros brûleur se situe sur le mur du brûleur.



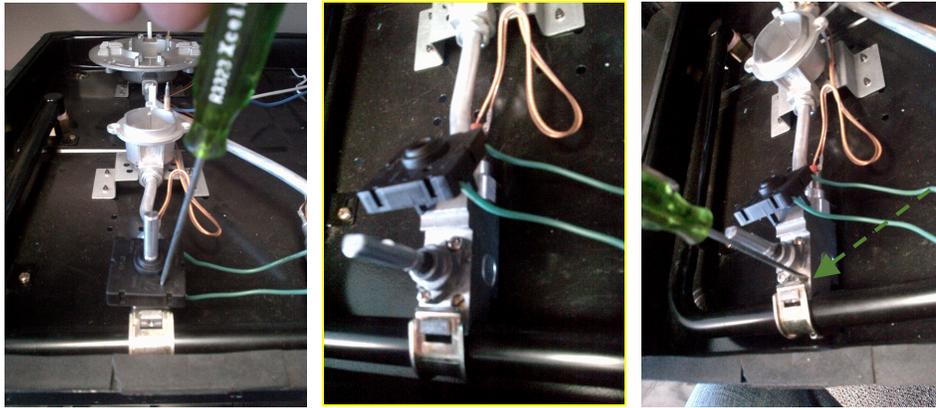
10. Retirez tous les orifices GPL et placez-les dans un sac séparé, puis conservez-les avec votre manuel pour utilisation future.
11. Prenez les orifices GN et installez-les comme indiqué ci-dessous : chaque orifice est estampé avec la grosseur. Vous pourriez avoir besoin d'une loupe pour voir ces étampes.

Voir ci-dessous pour le classement de chaque orifice pour chaque modèle

GAZ NATUREL	Avant gauche	Arrière gauche	Milieu/Centre	Avant droit	Arrière droit
61,0 cm (24 po)	1,65 mm	1,17 mm	S.O.	2,40 mm	0,90mm
76,2 cm (30 po)	1,50 mm	1,12 mm	2,10 mm	1,50 mm	0,80 mm
91,4 cm (36 po)	1,50 mm	1,12 mm	2,10 mm	1,52 mm	0,86 mm

12. Une fois l'installation de tous les orifices complétée, remettez en place tous les brûleurs et les chapeaux de brûleur, puis allumez les brûleurs pour vérifier la hauteur minimale de la flamme.
13. La hauteur minimale de la flamme doit être d'environ 6,4 mm (1/4 po). Vous voudrez une petite flamme minimale lorsque vous mijotez (spécialement sur les petits brûleurs). Il y a une petite vis de réglage située sur la valve en-soi, le couvercle doit être retiré afin d'effectuer le réglage. Le capuchon noir sur la valve possède en lui un trou sur le côté bas droit permettant d'effectuer le réglage sans retirer le capuchon noir. À l'aide d'un tournevis 2,4 x 76,2 mm (3/32 x 3 po),

ou quelque chose de similaire, vous pouvez effectuer le réglage à travers ce trou. Vous pouvez également faire sauter le capuchon carré noir comme illustré ci-dessous et effectuer le réglage. Tournez la vis de réglage dans le sens antihoraire pour une flamme plus petite et dans le sens horaire pour une flamme plus grosse.

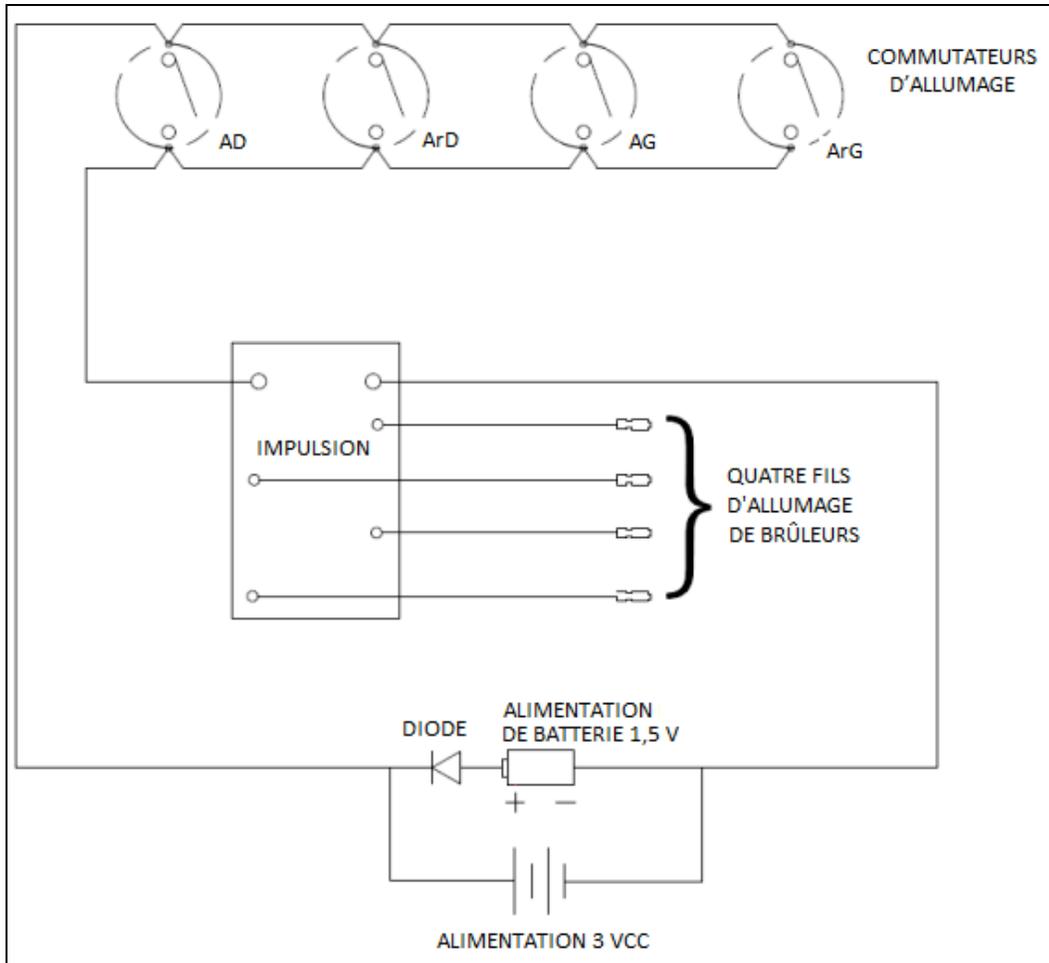


Emplacement du réglage

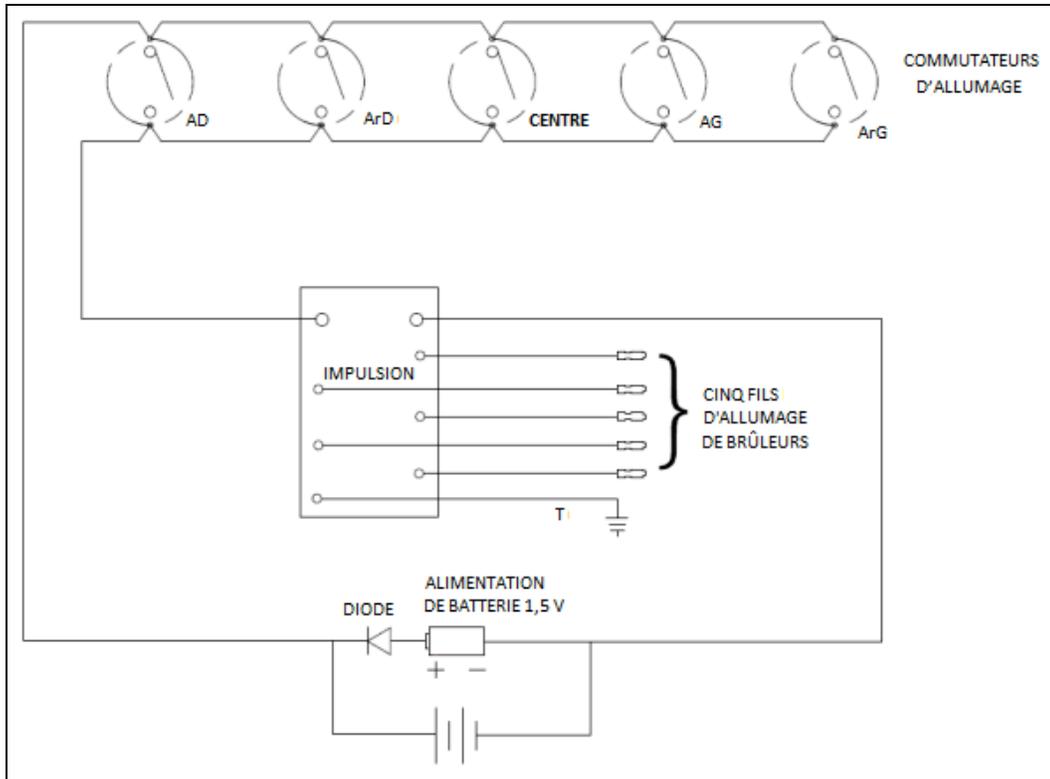
14. Remettez en place le couvercle, les brûleurs, les chapeaux de brûleur et vérifiez de nouveau la flamme.

Schémas du câblage – tous les modèles

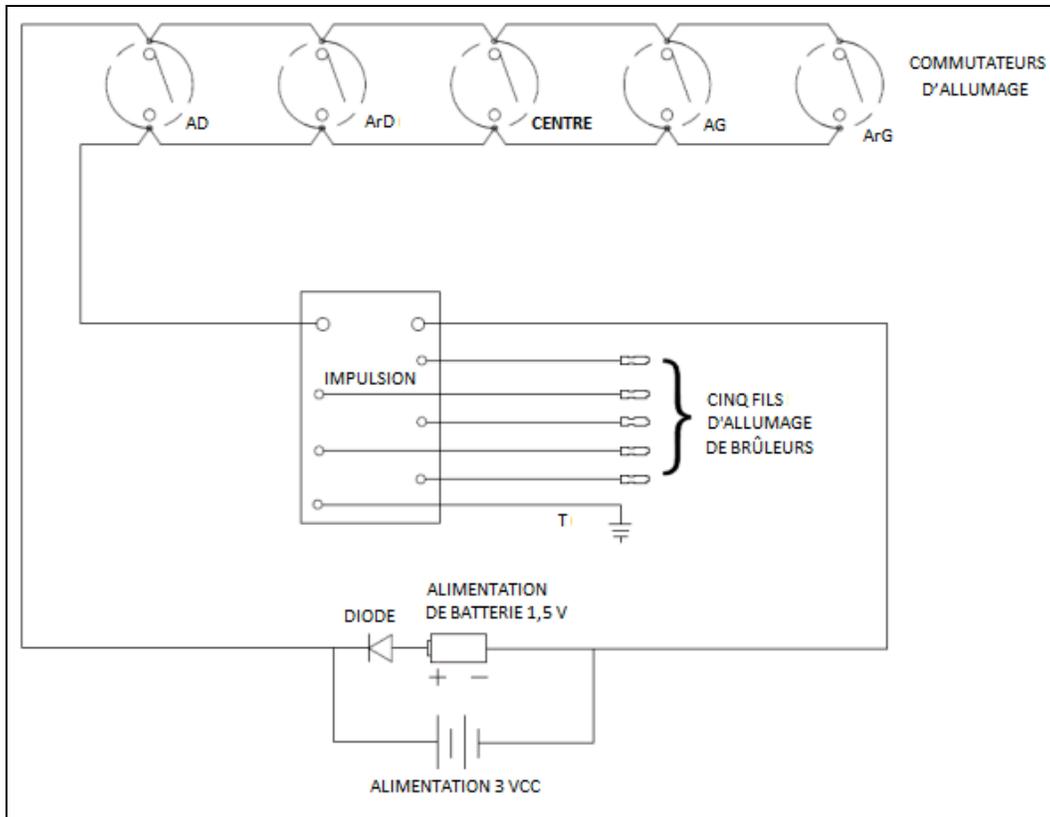
UGP 24 CT



UGP 30 CT

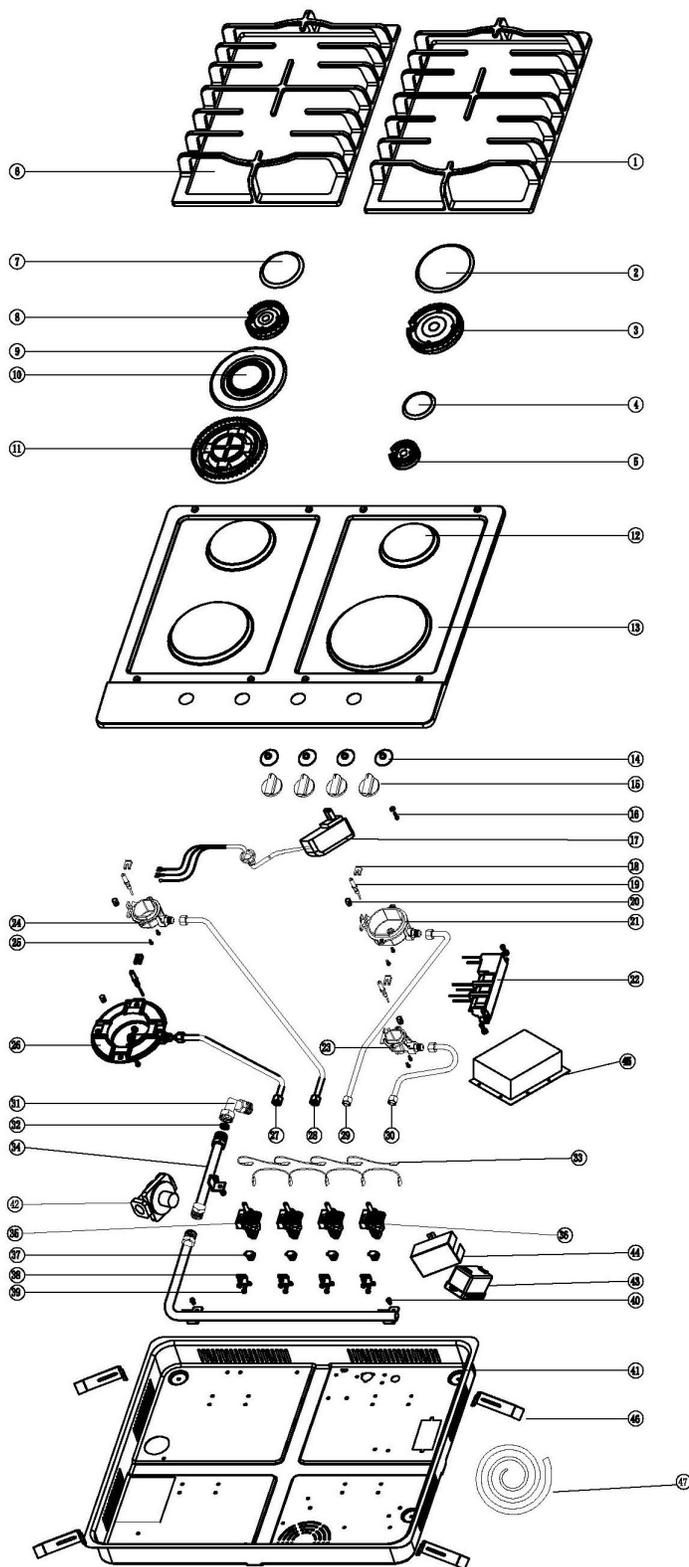


UGP 36 CT

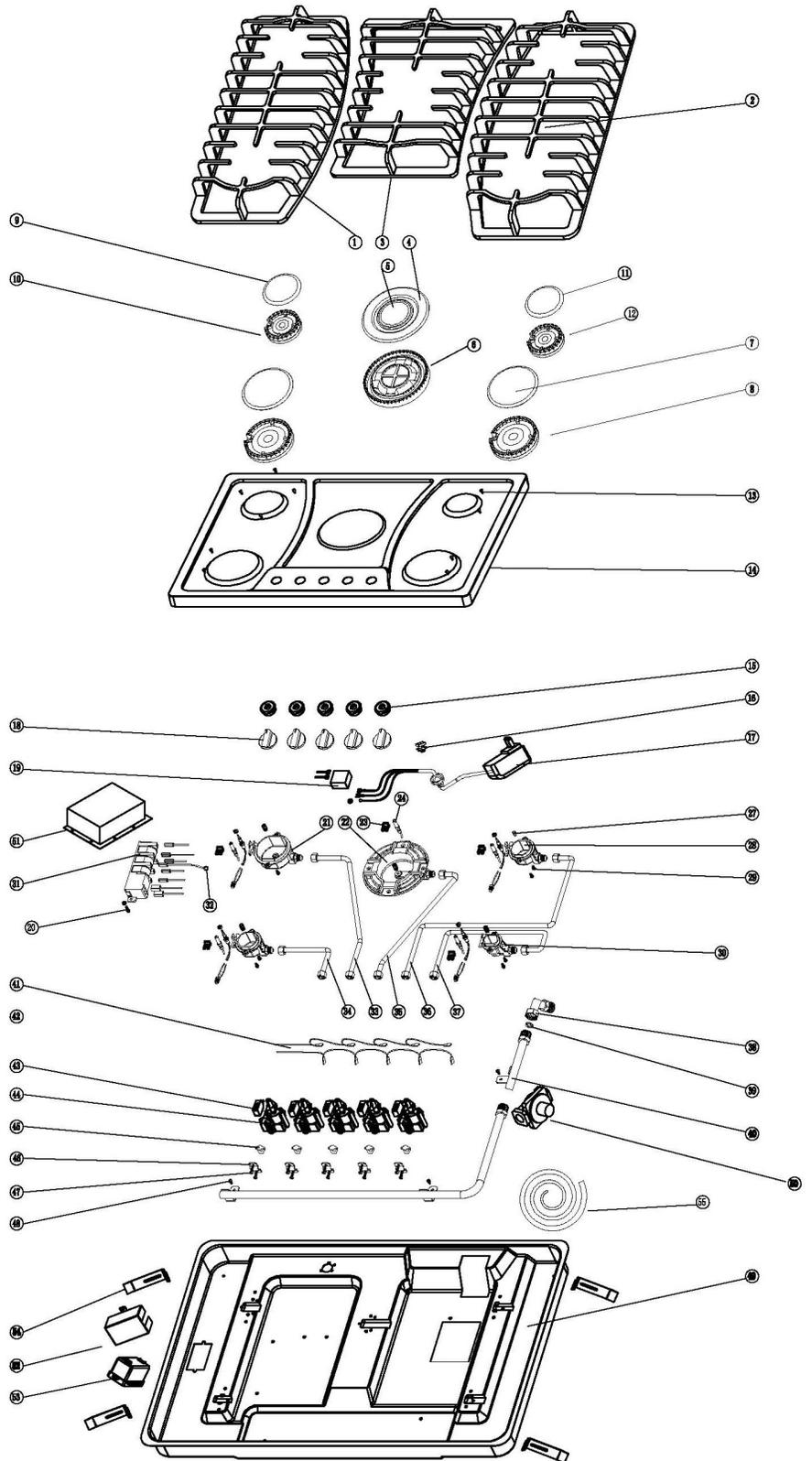


Listes de pièces – tous les modèles

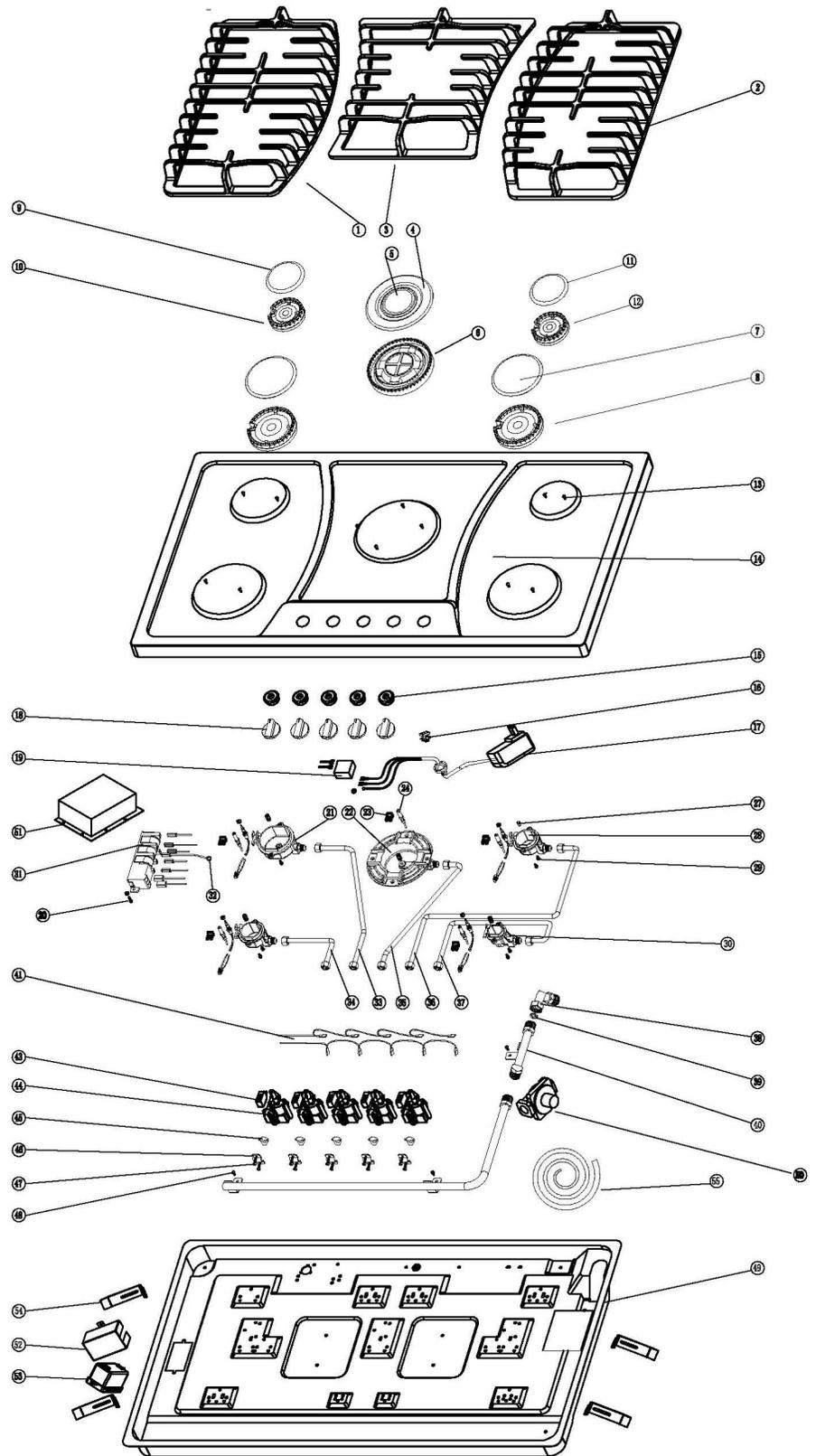
UGP 24 CT - dessin



UGP 30 CT- dessin



UGP 36 CT - dessin



UGP24CT		
Numéro	Description	N° de pièce
1	Grilles en fonte - semblables pour les deux côtés	UGP-HZ10001
2	N° 2 chapeau du brûleur	UGP-HZ10002
3	N° 2 brûleur en aluminium	UGP-HZ10003
4	N° 4 chapeau du brûleur	UGP-HZ10004
5	N° 4 brûleur en aluminium	UGP-HZ10005
6	Pareil comme n° 1	UGP-HZ10006
7	N° 3 chapeau du brûleur	UGP-HZ10007
8	N° 3 brûleur en aluminium	UGP-HZ10008
9	N° 1 chapeau du gros brûleur	UGP-HZ10009
10	N° 1 chapeau du petit brûleur	UGP-HZ10010
11	N° 1 brûleur en aluminium	UGP-HZ10011
12	Ensemble de vis pour le panneau	UGP-HZ10012
13	Panneau en acier inoxydable	UGP-HZ10013
14	Joint étanche en silicone	UGP-HZ10014
15	Boutons	UGP-HZ10015
16	Pince du cordon électrique	UGP-HZ10016
17	Fiche	UGP-HZ10017
18	Stator d'allumage	UGP-HZ10018
19	Électrode d'allumage	UGP-HZ10019
20	Orifice	UGP-HZ10020
21	N° 2 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10021
22	Module de pulsation	UGP-HZ10022
23	N° 4 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10023
24	N° 3 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10024
25	Vis pour le bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10025
26	N° 1 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10026
27	N° 1 conduite du brûleur en aluminium	UGP-HZ10027
28	N° 3 conduite en aluminium	UGP-HZ10028
29	N° 2 conduite en aluminium	UGP-HZ10029
30	N° 4 conduite en aluminium	UGP-HZ10030
31	Raccord du tuyau d'entrée	UGP-HZ10031
32	Joint en silicone	UGP-HZ10032
33	Fil de connexion	UGP-HZ10033
34	Tuyau d'entrée	UGP-HZ10034
35	Microcontact	UGP-HZ10035
36	Corps de la soupape	UGP-HZ10036
37	Joint en silicone	UGP-HZ10037
38	Attache du corps de la soupape	UGP-HZ10038
39	Vis pour l'attache du corps de la soupape	UGP-HZ10039
40	Vis pour la conduite d'entrée d'air	UGP-HZ10040

Numéro	Description	N° de pièce
41	Base de la table de cuisson	UGP-HZ10041
42	Régulateur	UGP-HZ10042
43	Bâti de la batterie	UGP-HZ10043
44	Module de batterie protecteur de chaleur	UGP-HZ10044
45	Allumage électronique protecteur de chaleur	UGP-HZ10045
46	Attaches de fixation	UGP-HZ10046
47	Mousse	UGP-HZ10047

UGP30CT		
Numéro	Description	N° de pièce
1	Grille en fonte - gauche	UGP-HZ100048
2	Grille en fonte - droite	UGP-HZ100049
3	Grille en fonte - milieu	UGP-HZ100050
4	N° 1 chapeau du gros brûleur	UGP-HZ10009
5	N° 1 chapeau du petit brûleur	UGP-HZ10010
6	N° 1 gros brûleur	UGP-HZ10011
7	N° 2 chapeau du brûleur	UGP-HZ10002
8	N° 2 brûleur en aluminium	UGP-HZ10003
9	N° 3 chapeau du brûleur	UGP-HZ10007
10	N° 3 brûleur en aluminium	UGP-HZ10008
11	N° 4 chapeau du brûleur	UGP-HZ10004
12	N° 4 brûleur en aluminium	UGP-HZ10005
13	Ensemble de vis pour le panneau	UGP-HZ10012
14	Panneau en acier inoxydable	UGP-HZ100051
15	Joint étanche en silicone	UGP-HZ10014
16	Pince du cordon électrique	UGP-HZ10016
17	Fiche	UGP-HZ10017
18	Boutons	UGP-HZ10015
19	Boîte de jonction électrique	UGP-HZ100052
20	Vis	UGP-HZ100053
21	N° 2 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10021
22	N° 1 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10026
23	Stator d'allumage	UGP-HZ10018
24	Électrode d'allumage	UGP-HZ10019
25	Écrou	UGP-HZ100054
26	S.O.	
27	Orifice	UGP-HZ10020
28	N° 3 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10024
29	Vis pour le bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10025
30	N° 4 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10023
31	Module de pulsation	UGP-HZ10022
32	Fil de mise à la terre de pulsation	UGP-HZ100055
33	N° 3 conduite en aluminium	UGP-HZ10028
34	N° 2 conduite en aluminium	UGP-HZ10029
35	N° 1 conduite en aluminium	UGP-HZ10027
36	N° 4 conduite en aluminium	UGP-HZ10030
37	N° 2 conduite en aluminium	UGP-HZ10029
38	Raccord du tuyau d'entrée	UGP-HZ10034
39	Joint en silicone	UGP-HZ10037

Numéro	Description	N° de pièce
40	Tuyau d'entrée	UGP-HZ10034
41	Fil de connexion	UGP-HZ10033
42	S.O.	
43	Microcontact	UGP-HZ10035
44	Corps de la soupape	UGP-HZ10036
45	Joint en silicone	UGP-HZ10037
46	Attache du corps de la valve	UGP-HZ10038
47	Vis pour l'attache du corps de la soupape	UGP-HZ10039
48	Vis pour la conduite d'entrée d'air	UGP-HZ10040
49	Base de la table de cuisson	UGP-HZ100056
50	Régulateur	UGP-HZ10042
51	Allumage par pulsation - protecteur de chaleur	UGP-HZ10045
52	Boîte de batterie - protecteur de chaleur	UGP-HZ10044
53	Boîtier pour batterie	UGP-HZ10043
54	Attache de serrage	UGP-HZ10046
55	Mousse	UGP-HZ100057

UGP36CT		
Numéro	Description	N° de pièce
1	Grille en fonte - gauche	UGP-HZ100058
2	Grille en fonte - droite	UGP-HZ100059
3	Grille en fonte - milieu	UGP-HZ100060
4	N° 1 chapeau du gros brûleur	UGP-HZ10009
5	N° 1 chapeau du petit brûleur	UGP-HZ10010
6	N° 1 gros brûleur	UGP-HZ10011
7	N° 2 chapeau du brûleur	UGP-HZ10002
8	N° 2 brûleur en aluminium	UGP-HZ10003
9	N° 3 chapeau du brûleur	UGP-HZ10007
10	N° 3 brûleur en aluminium	UGP-HZ10008
11	N° 4 chapeau du brûleur	UGP-HZ10004
12	N° 4 brûleur en aluminium	UGP-HZ10005
13	Ensemble de vis pour le panneau	UGP-HZ10012
14	Panneau en acier inoxydable	UGP-HZ100061
15	Joint étanche en silicone	UGP-HZ10014
16	Pince du cordon électrique	UGP-HZ10016
17	Batterie et fiche	UGP-HZ10017
18	Boutons	UGP-HZ10015
19	Boîte de jonction électrique	UGP-HZ100051
20	Vis	UGP-HZ100052
21	N° 2 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10021
22	N° 1 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10026
23	Stator d'allumage	UGP-HZ10018
24	Électrode d'allumage	UGP-HZ10019
25	Écrou	UGP-HZ100053
26	S.O.	
27	Orifice	UGP-HZ10020
28	N° 3 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10024
29	Vis pour le bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10025
30	N° 4 bas du brûleur en aluminium	UGP-HZ10023
31	Module de pulsation	UGP-HZ10022
32	Fil de mise à la terre de pulsation	UGP-HZ100054
33	N° 3 conduite en aluminium	UGP-HZ10028
34	N° 2 conduite en aluminium	UGP-HZ10029
35	N° 1 conduite en aluminium	UGP-HZ10027
36	N° 4 conduite en aluminium	UGP-HZ10030
37	N° 2 conduite en aluminium	UGP-HZ10029
38	Raccord du tuyau d'entrée	UGP-HZ10034

Numéro	Description	N° de pièce
39	Joint en silicone	UGP-HZ10037
40	Tuyau d'entrée	UGP-HZ10034
41	Fil de connexion	UGP-HZ10033
42	S.O.	
43	Microcontact	UGP-HZ10035
44	Corps de la soupape	UGP-HZ10036
45	Joint en silicone	UGP-HZ10037
46	Attache du corps de la valve	UGP-HZ10038
47	Vis pour l'attache du corps de la soupape	UGP-HZ10039
48	Vis pour la conduite d'entrée d'air	UGP-HZ10040
49	Base de la table de cuisson	UGP-HZ100062
50	Régulateur	UGP-HZ10042
51	Allumage par pulsation - protecteur de chaleur	UGP-HZ10045
52	Boîte de batterie - protecteur de chaleur	UGP-HZ10044
53	Boîtier pour batterie	UGP-HZ10043
54	Attache de serrage	UGP-HZ10046
55	Mousse	UGP-HZ100063

Tables de cuisson 24CT/30CT/36CT UGP UNIQUE GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN*

Unique Gas Products Ltd. garantit que cette table de cuisson UNIQUE est libre de défauts dans les matériaux et la main-d'œuvre sous une utilisation et un entretien normaux selon les termes suivants :

Garantie des pièces

Cet appareil électroménager a été conçu pour un usage domestique seulement. Si installé, réglé et utilisé correctement sous des conditions normales (selon les directives imprimées), l'appareil effectuera de manière satisfaisante les fonctions généralement attendues de ce type d'appareil électroménager.

Si l'appareil électroménager échoue à cela pour raison d'une défaillance dans les matériaux ou dans la main-d'œuvre (remarque : dans les douze mois suivant la date d'achat originale) :

Unique va, à notre choix, réparer, échanger ou corriger par d'autres moyens qu'Unique considère appropriés, toute pièce que nous découvrons être défaillante sauf pour la surface finie. ***Pour les régions éloignées, il en est de la responsabilité du client d'apporter les articles au fournisseur pour la révision.** (Garantie « Restante ») Toute pièce remplacée ou réparée sera garantie seulement pour la balance de l'année originale. **Le client est responsable de la main-d'œuvre.**

Propriété

Cette Garantie est émise seulement pour le premier acheteur (« acheteur original ») qui s'est procuré cette table de cuisson pour sa propre utilisation et sera honorée par **Unique Gas Products Ltd.** et par le Vendeur. L'acheteur doit conserver son reçu original comme preuve de la date d'achat.

Conditions de la Garantie

Cette garantie ne s'applique pas à tout appareil électroménager qui a été sujet à des modifications, une mauvaise utilisation, un abus (incluant des dommages par des corps étrangers ou des produits chimiques), un accident, une installation ou une réparation incorrecte, des dommages à la livraison ou autre qu'une utilisation et un entretien normal pour usage domestique.

Cet appareil électroménager UNIQUE **doit** être entretenu régulièrement comme décrit dans le manuel de l'utilisateur.

Ni Unique Gas Products Ltd. ni le vendeur ne sont pas tenus responsables pour toute perte directe ou indirecte d'aliments provoquée par une défaillance du fonctionnement. En cas de dommages, le propriétaire doit fournir la preuve d'achat, le modèle et le numéro de série au vendeur ou à **Unique Gas Products Ltd.**

Cette garantie est STRICTEMENT LIMITÉE aux termes indiqués dans les présentes, et aucune autre garantie ou recours exprimés dans les présentes ne doit lier légalement Unique.

Responsabilités de l'acheteur

L'acheteur sera responsable pour les coûts de tout appel d'entretien requis pour démontrer ou confirmer le fonctionnement adéquat de l'appareil électroménager, l'installation ou pour corriger des mauvais fonctionnements dans l'aspect créés par l'utilisation de l'appareil électroménager d'une façon non décrite par ou mise en garde contre dans les directives d'utilisation et d'entretien.

Numéro du modèle et de série

Le numéro du modèle et de série de l'appareil électroménager peut être trouvé sur une plaque signalétique fixée sous ce dernier. L'acheteur doit toujours se référer au numéro du modèle et de série lorsqu'il communique avec le fournisseur chez qui il a acheté l'appareil électroménager.

Aide de l'usine

Si l'acheteur est incapable de trouver un fournisseur/agent de réparation autorisé, ou d'être satisfait par le fournisseur, il peut communiquer avec la ligne du service à la clientèle d'Unique Gas Products au numéro sans frais 1 877 427-2266 ou au 905 827-6154.

Unique Gas Products Ltd., 2245 Wycroft Road #5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

Tél. : 905 827-6154 Sans frais : 1 877 427-2266 Télécopieur : 905 827-2027

www.UniqueOffGrid.com

courriel : info@UniqueOffGrid.com