

# **MANUEL D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON & INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

## **CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ**

**Lire attentivement l'importante information suivante concernant  
la sécurité et l'entretien au moment de l'installation.**

**Gardez ces instructions pour références futures.**

# Contents

Précaution .....	3
Pièces fournies .....	7
Pour débiter .....	8
Directives de mise à la terre.....	8
Conversion au gaz (propane) de pétrole liquéfié.....	9
Surface de cuisson .....	10
Grandeur de la flamme .....	10
Emplacements des brûleurs.....	11
Emplacement des têtes et chapeaux de brûleur .....	11
Plats/casseroles pour la surface de cuisson.....	12
Configuration des contrôles de la surface .....	13
Pour faire fonctionner la surface des brûleurs .....	13
Symboles de la .....	13
poignée.....	13
Allumez les brûleurs.....	14
Entretien et nettoyage.....	14
Solutions à des problèmes courants .....	16
Directives d'installation .....	17
Préparation préalable.....	17
Fournir une alimentation adéquate en gaz et en électricité .....	18
Outils et matériaux requis .....	19
Couper le comptoir.....	19
Installation du régulateur de pression.....	21
Connexion électrique .....	24
Assemblage des brûleurs.....	24
Conversion au PL/Gaz propane .....	26
Garantie.....	32

# Précaution



## AVIS IMPORTANT DE SÉCURITÉ



**LISEZ TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'INSTALLER ET DE FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL**

-  Enlever tout le ruban et l'emballage avant l'utilisation de la table de cuisson. Ne jamais permettre aux enfants de jouer avec le matériel d'emballage. Ne pas enlever la plaque du modèle/série attachée à la plaque de cuisson.
-  Assurez-vous que l'appareil soit correctement installé et mis à la terre par un **TECHNICIEN QUALIFIÉ** selon le Code de Gaz Combustible National ANSI Z223.1 : la dernière édition aux États-Unis, ou, au Canada, selon CAN/CGA B149.1, et CAN/CGA B149.2, et le Code National de l'Électricité ANSI/NFPA No. 70 : la dernière édition aux États-Unis, ou au Canada, CSA Standard C22.1, Code Électrique Canadien, Partie 1, et les exigences de codes locaux. Installez seulement selon les directives fournies dans la documentation fournie pour cette table de cuisson.
-  Si l'information dans ce manuel n'est pas exactement suivie, du feu ou une explosion pourrait se produire, ce qui causerait du dommage à la propriété, aux personnes ou même la mort.
-  **POUR VOTRE SÉCURITÉ:**
  - Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou autre vapeurs et liquides inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.
-  **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ:**
  - Ne pas essayer d'allumer tout appareil.
  - Ne pas toucher quelque commutateur électrique; ne pas utiliser tout téléphone dans votre édifice.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Suivre les directives du fournisseur de gaz.
  - Si vous n'êtes pas en mesure de rejoindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
-  L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, une personne de service ou le fournisseur de gaz.

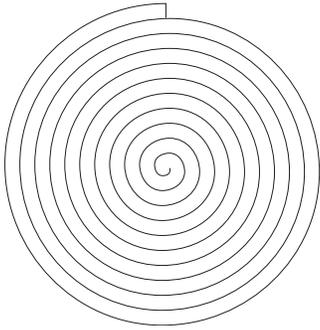
Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié et un centre de réparation autorisé. Sachez comment fermer l'alimentation du gaz au compteur et déconnectez l'alimentation électrique de la table à cuisson au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.

-  Ne pas réparer ou remplacer quelque partie que ce soit de l'appareil à moins que cela soit expressément recommandé dans les manuels. Tout autre entretien doit être seulement effectué par un technicien qualifié. Cela peut réduire le risque de blessures et de dégâts à la table de cuisson.
  
-  Ne jamais modifier ou altérer la structure d'une table de cuisson en enlevant des panneaux, des couvre fils ou toute autre partie du produit.
  
-  Les hottes de plafond et sa zone de fonctionnement, qui fonctionnent en soufflant de l'air vers le bas sur une étendue donnée, ne doivent pas être utilisées en conjonction avec la zone de fonctionnement du gaz autrement que lorsque la hotte et la zone de fonctionnement ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire de test indépendant pour être utilisées en combinaison avec l'autre.
  
-  Assurez-vous que la pièce soit bien ventilée en gardant ouvert et en bon fonctionnement les arrivées d'air ou en installant une hotte d'extraction avec tuyau d'évacuation. Si l'appareil est utilisé intensivement pour une longue durée, l'efficacité de la ventilation devra être augmentée, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance de tout ventilateur électrique d'extraction d'air.
  
-  Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés sur la table de cuisson ou près des surfaces de l'appareil. Cela inclut le papier, le plastique et les items en tissu, tels que les livres de cuisson, les articles en plastique ainsi que tout liquide inflammable. Ne pas entreposez d'explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou près de la table de cuisson. Les matériaux inflammables peuvent exploser et produire du feu ou des dégâts à la propriété.
  
-  N'entreposez pas d'items d'intérêts pour les enfants dans les armoires au-dessus de la table de cuisson. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en utilisation. Ne permettez pas aux enfants de monter sur ou de jouer près de la table de cuisson. Les enfants ne devraient jamais avoir la permission de s'asseoir sur ou d'être debout sur toute partie de l'appareil. Les enfants grimant sur la table de cuisson pour atteindre des items peuvent être grièvement blessés.
  
-  **NE PAS TOUCHER LA SURFACE DES BRULEURS OU L'UNITÉ, LES GRILLES OU LES ZONES PRÈS DE CES BRULEURS OU DE L'UNITÉ.** La surface des brûleurs ou de l'unité peuvent être chaude même si des flammes ne sont pas visibles ou si l'appareil est de couleur noire. Les zones près de la surface des brûleurs ou de l'appareil peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures. Durant et après utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables toucher à ces zones jusqu'à ce que ces zones aient eu le temps de se refroidir. Parmi ces zones figurent la table de cuisson et les surfaces faisant face à la table de cuisson.

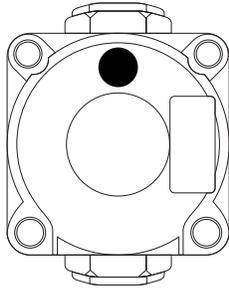
-  Ne pas porter de vêtements larges ou pendants lorsque vous utilisez l'appareil. Ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.
-  Étouffez les feux de graisse avec une poêle, ou utilisez du bicarbonate de soude, un extincteur chimique sec ou de type à mousse.
-  Utilisez un extincteur SEULEMENT si:
  - Vous savez que vous avez un extincteur de classe A, B ou C et que vous savez déjà à comment le faire fonctionner.
  - Le feu est petit et est contenu dans la zone où il a débuté.
  - Les pompiers ont été appelés.
  - Vous pouvez combattre le feu en ayant une sortie dans votre dos.
-  Lorsque vous réchauffez du gras ou de la graisse, prenez garde. Le gras ou la graisse peuvent s'enflammer s'ils deviennent trop chauds.
-  Utilisez seulement des poignées (maniques) sèches. Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent donner lieu à des brûlures à cause de la vapeur. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauds, la flamme ou les brûleurs. Ne pas utiliser une serviette ou tout autre vêtement encombrant au lieu d'une poignée (manique).
-  Ne pas réchauffer les contenants non ouverts de nourriture. L'accumulation de pression peut causer le contenant à exploser et peut entraîner des blessures.
-  Marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur cette table à cuisson peut entraîner des blessures sérieuses et peut également endommager la table à cuisson.
-  Ne jamais utiliser cet appareil comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer la pièce. Faire cela peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
-  Prenez connaissance quelle poignée contrôle chaque brûleur de surface. Vérifiez visuellement que le brûleur est allumé. Puis ajustez la flamme afin qu'elle ne s'étende pas au-delà des bords de la casserole.
-  Nettoyez l'appareil régulièrement pour garder toutes les parties libres de graisse qui pourraient prendre feu. Les hottes de ventilation de sortie et les filtres pour la graisse doivent être gardés propres. Ne pas permettre à la graisse de s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Les dépôts de graisse dans la ventilation peuvent prendre feu. Lorsque vous préparez des aliments, activez le ventilateur de la hotte. Référez-vous aux directives du fabricant pour le nettoyage.

-  La direction des ustensiles doivent être tournée vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les surfaces adjacentes du brûleur. Pour réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables, et de déversement à cause d'un contact non désiré avec la casserole, alors la poignée de la casserole doit être tournée vers l'intérieur et ne doit pas s'étendre au-dessus des surfaces proches de brûleurs.
  
-  Ne jamais laisser les surfaces de brûleurs sans surveillance lorsqu'elles sont en mode de forte chaleur. Faire bouillir au-dessus va causer de la fumée et des dégâts de graisse qui peuvent prendre feu, ou une casserole qui a brûlé à sec peut alors fondre.
  
-  Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour emballer le contour de toute partie de la table de cuisson, utilisez seulement le papier d'aluminium pour couvrir la nourriture durant la cuisson. Une installation incorrecte de ces revêtements peut causer un risque de choc électrique ou de feu.
  
-  Seulement certains types de verre, verre/céramique, céramique, faïence, ou autres ustensiles/plats vitrés sont appropriés pour la cuisson sans se briser à cause d'un changement soudain de température. Vérifiez les recommandations du fabricant pour l'utilisation avec la table de cuisson.
  
-  Ne pas utiliser de couvercles décoratifs pour la surface des brûleurs. Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle décoratif va devenir chaud et va possiblement fondre. Vous ne serez pas capable de voir si le brûleur est allumé. Des brûlures vont se produire si vous touchez aux couvercles chauds. Des dégâts à la table de cuisson ou aux brûleurs peuvent également se produire car les couvercles peuvent surchauffer. L'air va être bloqué du brûleur et va causer des problèmes de combustion.
  
-  Toujours utiliser une grandeur de flamme appropriée. Ajustez la grandeur de la flamme afin qu'elle ne dépasse pas les bords du plat. L'utilisation d'un plat de petite taille va exposer une portion de la flamme du brûleur à un contact direct et peut mettre le feu aux vêtements. L'utilisation d'une correcte relation entre le plat et la flamme va également améliorer l'efficacité de l'appareil.
  
-  Utiliser des plats de grandeur appropriée. Cette table de cuisson est équipée avec des unités de surfaces de différentes grandeurs. Sélectionnez des plats ayant un fond assez large pour couvrir la surface de l'unité. L'utilisation de plats de petite taille va exposer une partie de la surface de l'unité de cuisson en un contact direct et peut mettre le feu aux vêtements. L'utilisation d'une relation correcte entre le plat et la surface de l'unité va également améliorer l'efficacité de l'appareil.
  
-  Ne pas utiliser de grilles de dessus de cuisinière sur votre table de cuisson à gaz. Si vous utilisez une grille de dessus de cuisinière sur un brûleur scellé à gaz, cela va provoquer une combustion incomplète et peut provoquer une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone au-dessus des niveaux courants et acceptables. Cela peut être dangereux pour votre santé.

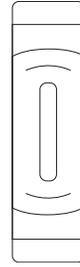
# Pièces fournies



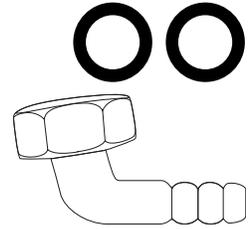
1 x joint en mousse



1 x régulateur



4 x pinces



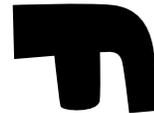
1 x raccord



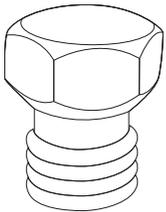
1 x 3/32" tournevis



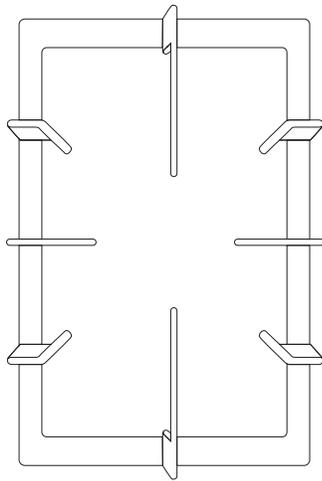
1 x 7mm tourne-écrou



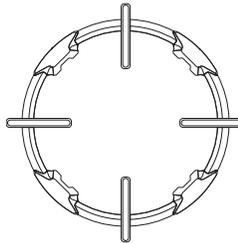
8 x caoutchouc



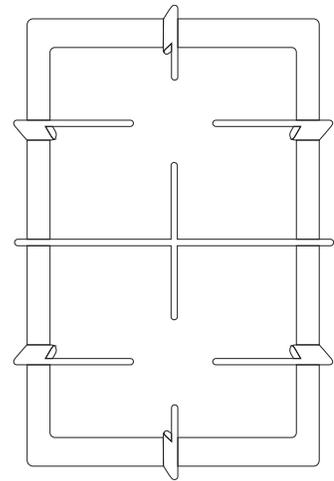
9 x buses GPL



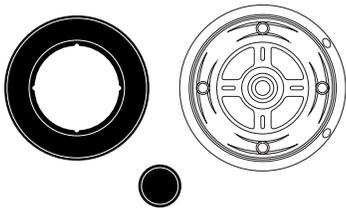
1 x grille trios anneaux



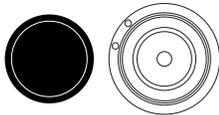
1 x grille trios anneaux



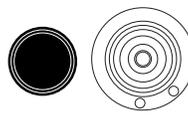
2 x grilles



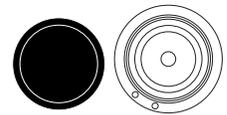
1 x bruleur trios anneaux



2 x bruleurs semi-rapide



1 x bruleur auxiliaire



1 x bruleur rapide

# Pour débiter

## Directives de mise à la terre

• Cette table de cuisson comprend un allumage électrique gratuit pour une économie et efficacité d'énergie. Cela fonctionne à 120 volts, source de courant 60 Hz. Un circuit séparé, protégé par un fusible temporisé de 15 ampères ou par un disjoncteur, est nécessaire. Pour votre sécurité personnelle, la table de cuisson doit être correctement mise à la terre. Une broche à 3 prises correctement mise à la terre (voir Figure 1) doit être située 12" en-dessous du comptoir et à portée de la rallonge de quatre pieds de la table de cuisson. Pour une protection maximale, le cordon d'alimentation doit être connecté dans une

prise électrique qui est correctement polarisée et mise à la terre.

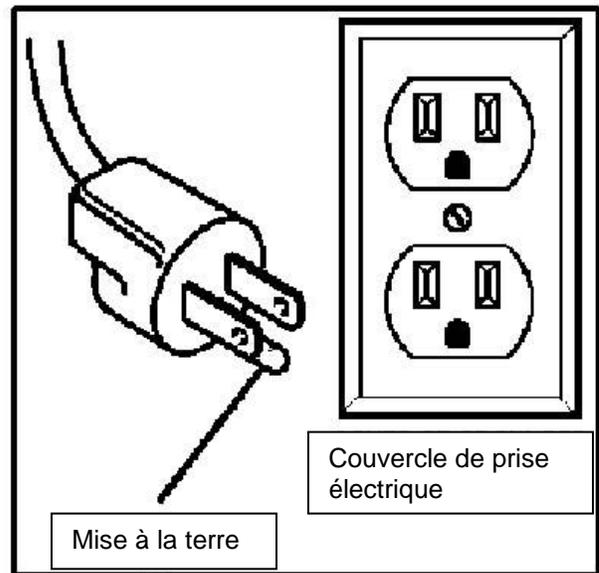


Figure 1

• Voir les **Directives d'installation** emballées avec cette table de cuisson pour des directives complètes d'installation et de mise à la terre.

• **⚠ NE PAS** faire fonctionner la table de cuisson en utilisant un adaptateur à 2 prises ou une rallonge électrique. Si une prise murale à 2 broches est la seule sortie disponible, il est de la responsabilité personnelle du consommateur de le remplacer par une prise murale à 3 broches installée par un électricien qualifié.

• Cet appareil est équipé avec une prise de terre à 3 broches pour votre protection contre les risques de choc électrique et devrait être connecté directement dans un réceptacle correctement mis à la terre. Pour éviter des risques de feu ou des chocs électriques, **NE PAS** couper ou enlever la broche de la mise à la terre de cette fiche électrique et **NE PAS** utiliser une prise d'adaptateur, une rallonge électrique, ou enlever la broche de la mise à la terre du cordon d'alimentation électrique. Ne pas suivre cet avertissement peut causer des blessures graves, du feu ou même la mort.

-  Un choc sévère ou des dommages à la table de cuisson peuvent se produire si la table de cuisson n'est pas installée par un installateur ou technicien qualifié.
-  Tout ajout, modification ou conversion demandée afin que cet appareil rencontre de manière satisfaisante les besoins de l'application doivent être réalisés par un technicien de service qualifié selon les directives du fabricant et selon tous les codes et exigences de l'autorité ayant juridiction. Un manquement à suivre les directives pourrait avoir comme conséquence des blessures graves ou des dégâts à la propriété. L'organisme qualifié réalisant ce travail devra assurer la responsabilité de la conversion.

## Conversion au gaz (propane) de pétrole liquéfié

- Cet appareil peut être utilisé avec le **Gaz Naturel** et le gaz Propane (PL). Il est expédié de l'usine pour utilisation avec le gaz naturel.
- Un ensemble pour la conversion au **pétrole liquéfié** est fourni avec votre table de cuisson. L'ensemble est indiqué "POUR CONVERSION PL/ GAZ PROPANE". Pour la conversion, suivre les directives d'installation qui sont dans ce manuel.
-  La conversion doit être effectuée par un technicien de service qualifié selon les directives du kit et selon tous les codes et exigences locales. Un manquement à suivre les directives pourrait avoir comme conséquence des blessures graves ou des dommages à la propriété. L'organisme qualifié réalisant ce travail doit être responsable pour la conversion.

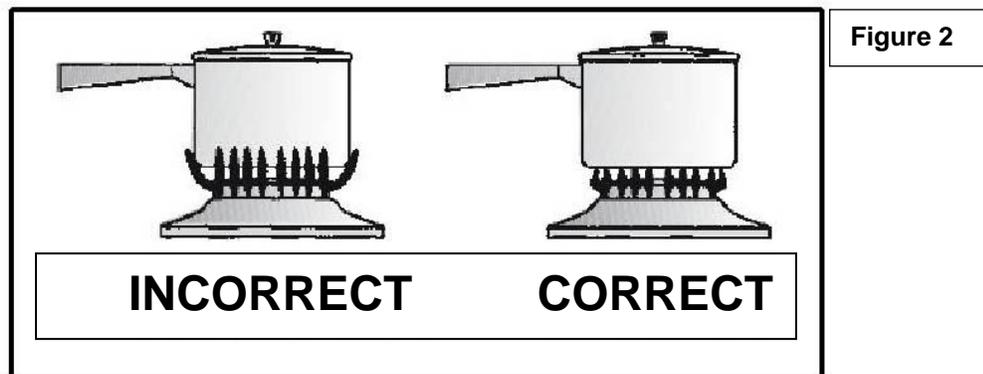
# Surface de cuisson

## Grandeur de la flamme

- **Pour la plupart des cuissons**, débutez à la configuration de cuisson la plus élevée et puis diminuez à une configuration plus basse pour compléter le processus. La grandeur et le type de plat/casserole utilisé(e) et la quantité de nourriture devant être cuite vont influencer sur quels paramètres de cuissons doivent être utilisés.

- **Pour la friture**, utilisez un thermomètre et ajustez en conséquence le bouton de contrôle de la surface. Si le gras est trop frais, la nourriture va absorber le gras et devenir grasseuse. Si le gras est trop chaud, la nourriture va brunir tellement rapidement que le centre ne va pas être assez bien cuit. N'essayez pas de frire trop de nourriture à la fois car la nourriture ne va ni brunir ni cuire correctement.

- **⚠** Ne jamais étendre la flamme au-delà des bords extérieurs de la casserole (voir Figure 2). Une plus grosse flamme va simplement perdre de la chaleur et de l'énergie, et augmenter les risques que vous soyez brûlé par la flamme.



## Ajustements corrects du brûleur

- La couleur de la flamme est la clé à un bon ajustement du brûleur. Une bonne flamme est claire, bleue et difficilement visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône de flamme doit être stable et nettement défini. Ajuster ou nettoyer le brûleur si la flamme est jaune-orange. Pour nettoyer les brûleurs, voir les directives sous **Entretien et nettoyage**.

# Emplacements des brûleurs

1. Panneau avant
2. Bouton pour le brûleur à triple anneau – 16,000 BTU
3. Bouton pour le brûleur semi rapide – 6,800 BTU
4. Bouton pour le brûleur auxiliaire – 5,000 BTU
5. Bouton pour le brûleur semi rapide – 6,800 BTU
6. Bouton pour le brûleur rapide – 8,500 BTU
7. Brûleur auxiliaire
8. Brûleur rapide
9. Brûleurs semi rapides
10. Brûleur à triple anneau

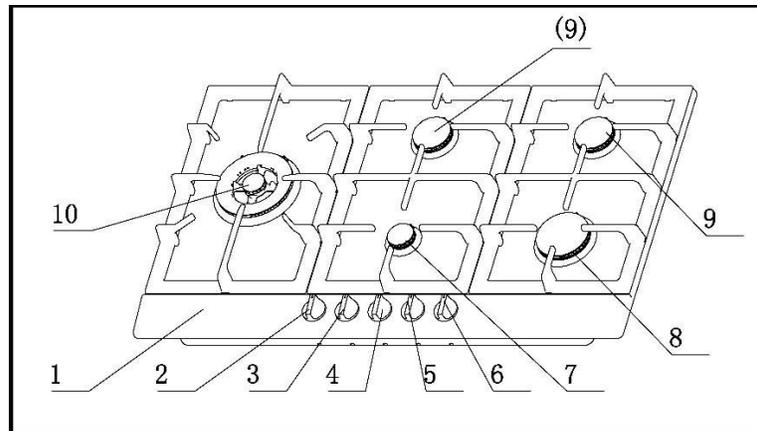


Figure 3

# Emplacement des têtes et chapeaux de brûleur

## Pour tous les brûleurs:

- Placez un chapeau de brûleur sur chaque tête de brûleur (voir Figure 4), concordant la grandeur du chapeau et la grandeur de la tête. Le chapeau pour chaque brûleur possède un anneau situé à l'intérieur qui centre correctement le chapeau sur la tête du brûleur. Assurez-vous que toutes les têtes et chapeaux de brûleurs soient correctement placés AVANT d'utiliser votre appareil.

- Assurez-vous que chaque chapeau de brûleur soit correctement aligné et à niveau (voir Figure 5).

- **⚠** Mettez en marche le brûleur pour déterminer s'il va s'allumer. Si le brûleur ne s'allume pas, contactez un centre de service qualifié. Ne pas changer vous-mêmes le brûleur scellé.

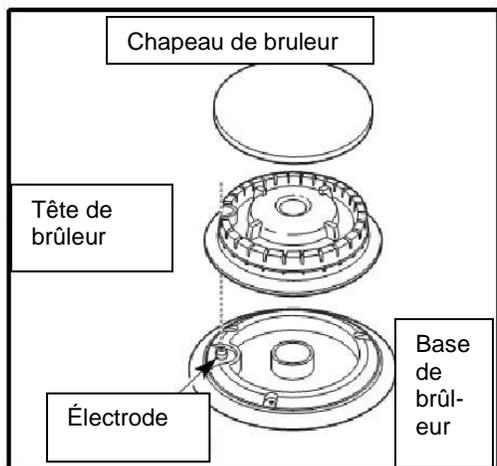


Figure 4

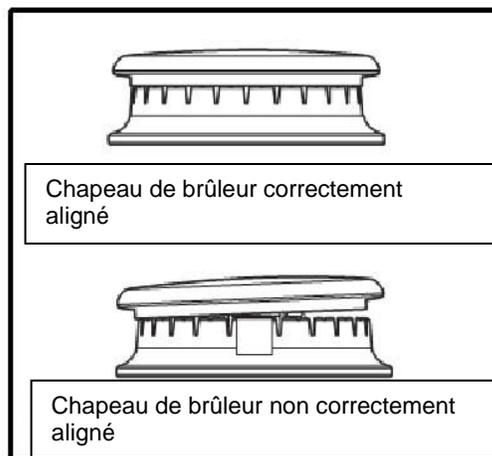


Figure 5

## Plats/casseroles pour la surface de cuisson

Pour une basse consommation de gaz et une meilleure efficacité: utilisez seulement des plats/casseroles à fond plat de dimensions convenables pour les brûleurs, comme indiqué dans la table ici-bas. Vérifiez l'aspect plat en faisant tourner une règle tout le long de la partie inférieure de la casserole. Il ne devrait avoir aucun vide entre la casserole et la règle. Aussitôt qu'un liquide vient à ébullition, assurez-vous de diminuer la flamme à un niveau qui va maintenir le plat en état de mijoter.

Des casseroles spécialisées (des casseroles pour homards et des autocuiseurs) peuvent être utilisées mais doivent respecter les exigences recommandées.

**⚠** **Durant les procédés de cuisson impliquant des gras ou des huiles, surveillez attentivement vos aliments car ces substances peuvent prendre feu si elles sont chauffées à des températures élevées.**

Brûleur	Diamètre minimum de la casserole	Diamètre maximum de la casserole
Rapide	180 mm (7 pouces)	220 mm (8¾ pouces)
Semi rapide	120 mm (4 ¾ pouces)	200 mm (8 pouces)
Auxiliaire	100 mm (4 pouces)	160 mm (6 ¼ pouces)
Trois anneaux	220 mm (8 ¾ pouces)	260 mm (10 ¼ pouces)

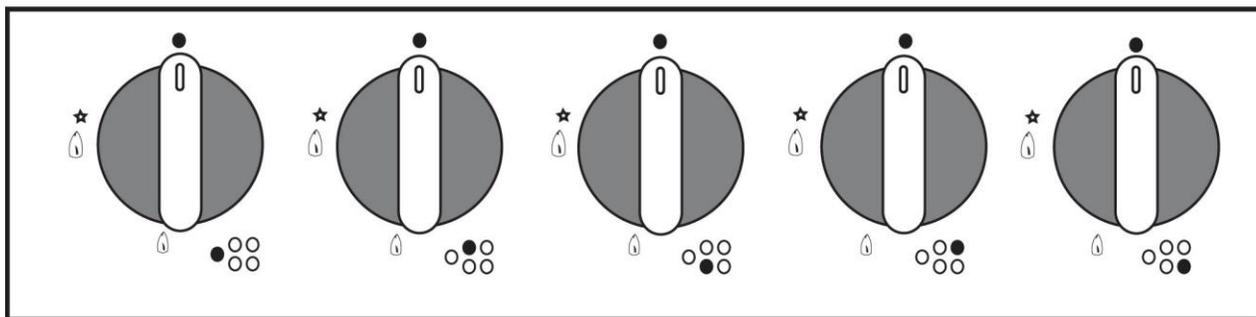
**⚠ Note:** Toujours utiliser une casserole selon l'usage prévu. Suivre les directives du fabricant. Certaines casseroles n'ont pas été conçues pour être utilisées dans le four ou sur la table de cuisson.

## Configuration des contrôles de la surface

Quelle que soit sa grandeur, toujours choisir une casserole appropriée pour la quantité et le type de nourriture devant être préparé. Sélectionnez un brûleur et une grandeur de flamme appropriés pour la casserole. Ne jamais permettre aux flammes de s'étendre au-delà du bord extérieur de la casserole.

**⚠ Ne pas placer des items de plastique tels que des salières et poivrières, supports pour cuillère ou emballages en plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsque celle-ci est en utilisation.** Ces items pourraient fondre ou prendre feu. Les maniques (poignées), serviettes ou cuillères de bois pourraient prendre feu si elles sont placées trop près de la flamme.

## Pour faire fonctionner la surface des brûleurs



## Symboles de la poignée

●	Fermé – Pas de flux de gaz
★ 🔥	Ouvert – Flux de gaz maximum
🔥	Flux de gaz minimum

# Allumez les brûleurs

- 1) Pour obtenir plus facilement une flamme, allumez le brûleur avant de placer une casserole sur le support à casserole.
- 2) Pour allumer un brûleur, appuyez complètement vers le bas le bouton du brûleur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre au symbole de la configuration "flux maximum":  .
- 3) Après avoir allumé la flamme, gardez appuyé vers le bas le bouton pendant environ 10 secondes. Cela est nécessaire afin de réchauffer le thermocouple et d'activer la valve de sécurité, qui autrement couperait le flux de gaz.
- 4) Puis vérifiez que la flamme est unie et tournez le bouton de contrôle pour ajuster la flamme comme requis:  .
- 5) En cas d'une panne de courant, placez une allumette allumée près du brûleur et continuez tel que déjà décrit. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques essais, vérifiez que le "chapeau du brûleur" et le "chapeau de la flamme" soient correctement positionnés.

 **TOUJOURS UTILISER DE LA PRUDENCE LORSQUE VOUS ALLUMEZ**

**MANUELLEMENT LES BRÛLEURS.** 

- 6) Pour fermer la flamme, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de contrôle au symbole: ●. Avant d'enlever les casseroles des brûleurs, toujours diminuer ou fermer la flamme.

## Entretien et nettoyage

 **IMPORTANT** 

Pour éviter toute brûlure possible, prenez garde lors du nettoyage de la table de cuisson.

**N'ESSAYEZ PAS** de nettoyer la table de cuisson lorsque la table de cuisson ou les têtes des brûleurs sont encore chauds. Pour éviter de possibles brûlures, **N'ESSAYEZ PAS** quelconque des directives suivantes de nettoyage avant de **FERMER TOUTES** les surfaces des brûleurs et leur donner le temps de se refroidir.

- **Poignées de contrôle** – Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude et savonneuse, ainsi qu'un tissu. Pour des tâches plus difficiles et de la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la tâche. Rincez avec un tissu humide puis séchez. **NE PAS** utiliser de la laine d'acier ou des nettoyeurs acides sur les poignées; car ils pourraient s'égratigner.
  
- **Grilles des brûleurs** – Nettoyez les grilles des brûleurs dans la machine à laver puis séchez après les en avoir retiré.
  
- **Chapeaux des brûleurs** – Si un moment ou un autre, vous avez besoin d'enlever les chapeaux des brûleurs pour le nettoyage, soulevez le chapeau du brûleur de la tête du brûleur. Nettoyez les lourdes taches avec un tissu absorbant. Rincez avec un vêtement propre et humide, et séchez immédiatement et **complètement** incluant le bas et l'intérieur du chapeau. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs lourds. Ils peuvent égratigner le chapeau. Ne pas nettoyer les chapeaux des brûleurs dans la machine à laver.
  
- **Têtes des brûleurs** – Les trous dans les brûleurs de votre table de cuisson DOIVENT être gardés propres en tout temps pour un allumage correct et une flamme entière et stable. . Enlevez toute nourriture d'entre les rainures du brûleur en utilisant une petite brosse non abrasive telle une brosse à dents et, par la suite, essuyez en utilisant un vêtement humide. Pour enlever les dépôts des cavités du brûleur, enlevez le chapeau et séparez les deux parties. Nettoyez régulièrement les trous du brûleur avec un petit fil de calibre ou une aiguille et plus spécialement après tout mauvais déversement qui pourrait boucher ces trous. Après le nettoyage, remettez ensemble les deux parties et retournez-les à leur position, assurez-vous qu'elles sont bien appuyées et à niveau. **NE PAS** mettre les unités de brûleur dans la machine à laver.
  
- **Acier inoxydable** – Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude et savonneuse et un torchon. Rincez avec de l'eau propre et un vêtement. Ne pas utiliser de nettoyeurs avec de fortes concentrations de chlorures ou de chlore. Ne pas utiliser de produits de récurage agressif. Utilisez seulement des nettoyeurs pour la cuisine qui sont spécialement conçus pour nettoyer l'acier inoxydable.

# Solutions à des problèmes courants

## IMPORTANT

Avant d'appeler pour tout service, relisez cette liste. Cela pourrait vous épargner aussi bien du temps que de l'argent. Cette liste inclut les situations courantes qui ne sont pas le résultat d'un défaut de fabrication ou de matériel dans votre table de cuisson.

FAQs	Raisons possibles		Solutions
Aucune étincelle lors de l'allumage du brûleur	Alimentation électrique	Les fils électriques ou la fiche ne sont pas bien connectés.	Connectez de nouveau à l'alimentation électrique
	Brûleur	Le brûleur n'est pas correctement installé.	Installez de nouveau le brûleur.
	Broche à étincelle	L'électrode d'allumage et le trou ne sont pas bien placés.	Ajustez la distance pour 3 à 4 mm
		La broche à étincelle est brisée.	Remplacez la broche à étincelle brisée.
Le feu s'éteint lorsqu'on relâche la poignée	Valve de sûreté	La poignée n'est pas appuyée assez longtemps.	Pressez et tournez de nouveau la poignée et maintenez ainsi 3 à 5 secondes après que le brûleur se soit allumé.
Le brûleur ne va pas s'allumer ou brûle de manière inégale	Valve du gaz	La valve n'est pas ouverte ou n'est pas totalement ouverte.	Assurez-vous que la valve soit complètement ouverte.
	Tuyau de gaz	Il peut y avoir de l'air dans le tuyau de gaz.	Allumez à répétition jusqu'à ce que la flamme prenne.
	Chapeau du brûleur	Le chapeau du brûleur n'est pas placé correctement.	Remplacez le chapeau du brûleur.
		Certains trous dans le couvercle sont remplis.	Nettoyez les trous dans le couvercle.
	Broche à étincelle	La broche à étincelle est mouillée ou souillée par de la nourriture.	Nettoyez et séchez la broche à étincelle..
	Tuyaux connectant le gaz	Les tuyaux connectant le gaz sont remplis ou écrasés.	Ajustez ou change les tuyaux de connexion.
La flamme s'éteint lors du fonctionnement	Thermocouple	L'appareil de sécurité est souillé.	Nettoyez le thermocouple.
		La flamme est si petite qu'elle ne peut pas toucher le thermocouple.	Ajustez la flamme pour qu'elle soit plus grande.
Odeur étrange	Fuite de gaz	Le tuyau d'alimentation de gaz est vieux et brisé.	Changez le tuyau d'alimentation du gaz.
		Le brûleur principal n'est pas allumé.	Allumez de nouveau après que l'étrange odeur ait disparu.

# Directives d'installation

**L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ. IMPORTANT: SAUVEGARDEZ CES DIRECTIVES POUR UTILISATION PAR L'INSPECTEUR LOCAL EN ÉLECTRICITÉ. LISEZ ET SAUVEGARDEZ CES DIRECTIVES POUR RÉFÉRENCE FUTURE.**

## Préparation préalable

- Pour la préparation adéquate d'un appareil à gaz, l'air nécessaire pour la combustion du gaz doit être capable de circuler naturellement dans la pièce. L'air doit circuler dans la pièce directement à travers les ouvertures dans les murs externes.

- Ces ouvertures doivent avoir une section transversale dégagée de pas moins de  $2\text{m}^3/\text{h}$  pour chaque KW de puissance (voir puissance totale en KW dans l'appareil).

L'ouverture doit être conçue de façon à ne pas être obstruée de l'intérieur ou l'extérieur, ou doit être construite près du plancher. Il est recommandé d'avoir l'ouverture sur le côté opposé à celui sur lequel se décharge les fumées.

- Évitez de placer des armoires directement au-dessus de la table de cuisson lorsque possible. Si des armoires sont utilisées au-dessus de la surface de cuisson, ajustez ces armoires à pas moins de 13" de profondeur (voir Figure 6).

- Les aires de travail près de la table de cuisson devraient avoir un dégagement d'au moins 18" entre le dessus de comptoir et le bas de l'armoire.

- Assurez-vous que les revêtements muraux, dessus de comptoir et les armoires autour de la table de cuissons peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 200° F) générée par la table de cuisson.

- Maintenir au moins 30" de libre entre la surface de la table de cuisson et les armoires au-dessus de cette table de cuisson.

-  Si une hotte est installée au-dessus de la table de cuisson : maintenez-la à 30" minimum entre la table de cuisson et le bas de la hotte. La hotte doit être directement connectée aux fumées ou vers l'extérieur.

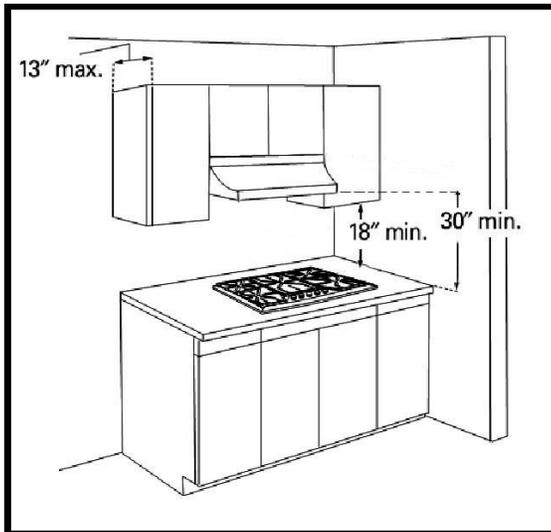


Figure 6

- Une hotte avec un minimum de 350 CFM qui s'étend à au moins 5" au-devant des armoires peut réduire le risque de brûlures causés par atteindre quelque chose au-dessus des unités de surfaces chaudes

## Fournir une alimentation adéquate en gaz et en électricité

• **⚠** L'installation doit rencontrer les codes locaux. En l'absence de codes locaux, la table de cuisson à gaz doit rencontrer le National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 : dernière édition aux États-Unis, ou au Canada CAN/CGA B149.1, et CAN/CGA B149.2, ainsi que le Code national de l'électricité ANSI/NFPA No. 70 : dernière édition aux États-Unis, ou au Canada CSA Standard C22.1, Code Canadien de l'électricité, Partie 1, et les exigences de codes locaux.

• L'alimentation en gaz doit être située près de l'ouverture pour cette table de cuisson et doit être à un minimum de 1" du mur de derrière (voir Figure 7). Cette table de cuisson est configurée pour le gaz naturel et est conçue pour fonctionner à une pression de colonne d'eau de 5". Le régulateur est requis de fournir une colonne d'eau minimum de 6" à une colonne d'eau maximale de 14" au régulateur de la table de cuisson.

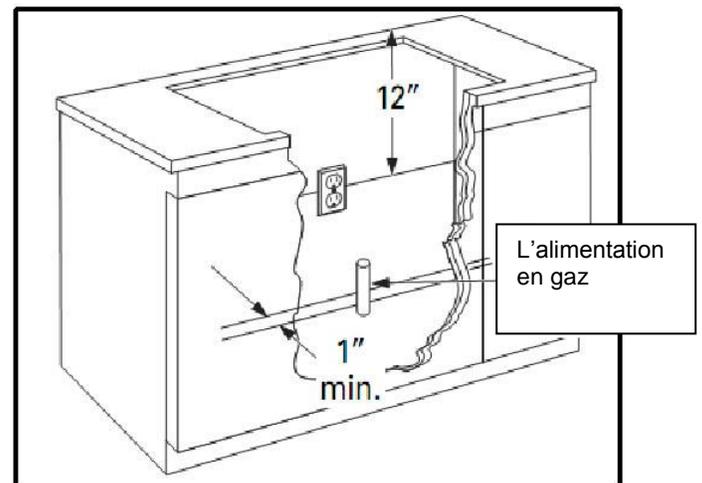
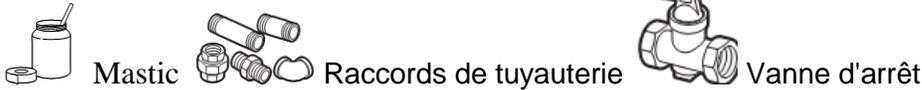


Figure 7

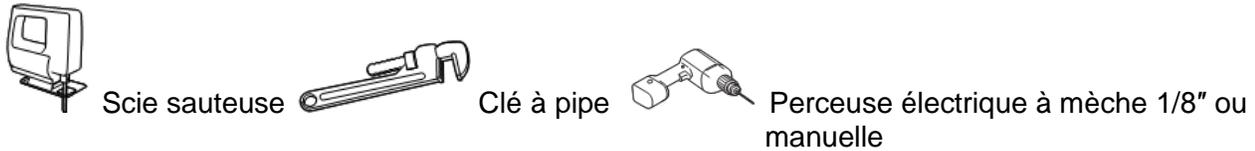
• La fonction d'allumage par étincelle électrique pour ce modèle nécessite une alimentation électrique de 120V et devrait être située 12" en-dessous du comptoir et à portée du cordon d'alimentation de la table de cuisson.

## Outils et matériaux requis

### MATÉRIAUX QUE VOUS AUREZ BESOIN:



### OUTILS QUE VOUS AUREZ BESOIN:



## Couper le comptoir

1) Utilisez une armoire de 24" ou avec une base plus profonde.

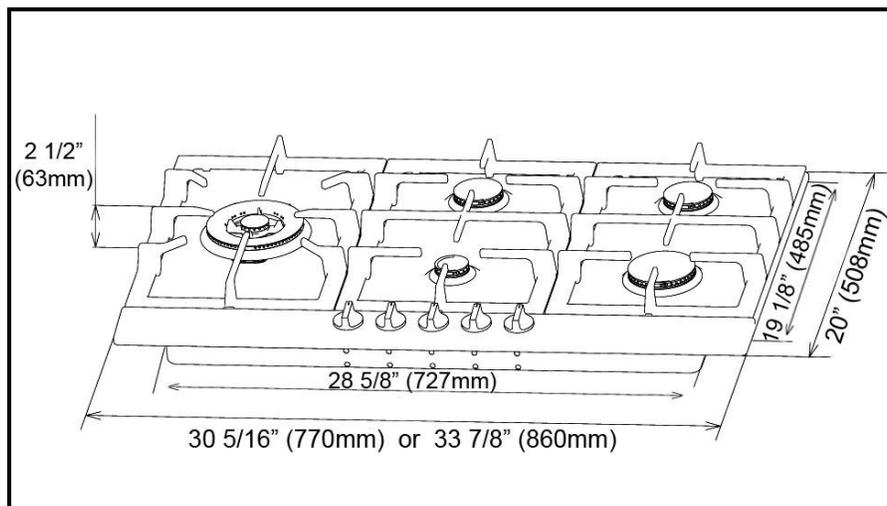


Figure 8

- 2) Coupez l'ouverture dans le comptoir.  
 Pour s'assurer de la précision, il est mieux de fabriquer un gabarit (voir Figure 9) pour l'ouverture.  
 Assurez-vous que les côtés sont parallèles et que les coupes à l'arrière et sur le devant soient exactement perpendiculaires aux côtés. Respectez tous les dégagements minimum.

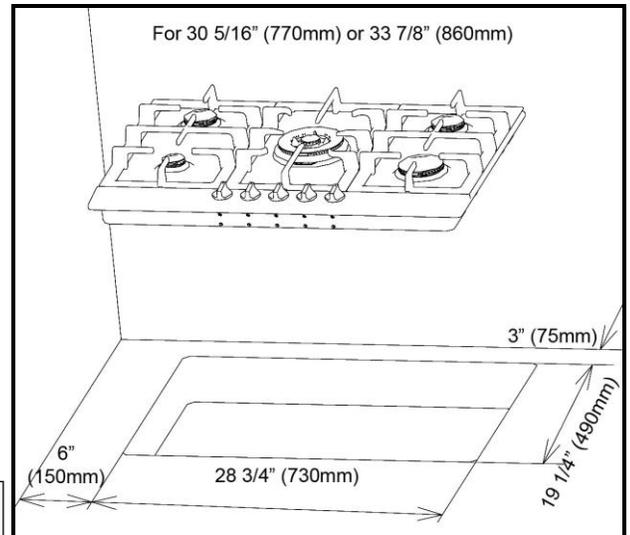
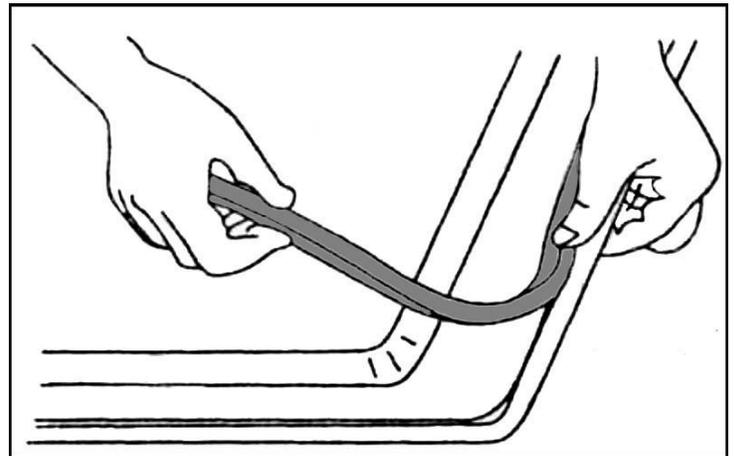


Figure 9

- 3) Avant d'insérer le comptoir dans l'ouverture du comptoir, enlevez les grilles et les chapeaux des brûleurs, retournez à l'envers la table de cuisson et placez le joint en mousse spéciale autour du bord inférieur de la table de cuisson (voir Figure 10). Il est important de fixer uniformément ce joint, sans écart ou chevauchement, afin de prévenir tout liquide de s'infiltrer sous la table de cuisson.

Figure 10



- 4) Après que le joint en mousse ait été fixé, placez la table de cuisson dans le comptoir

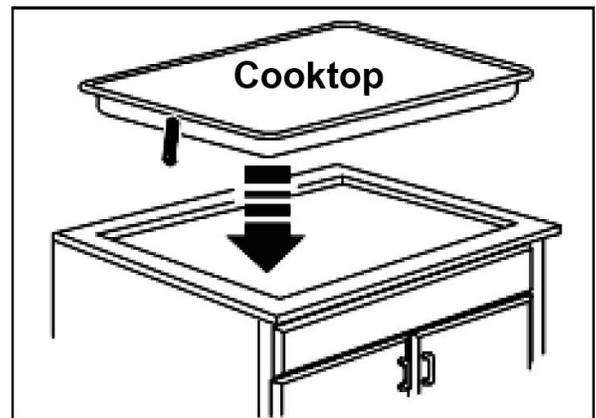


Figure 11

- 5) Attachez la table de cuisson par en-dessous avec les pinces et les vis fournis.

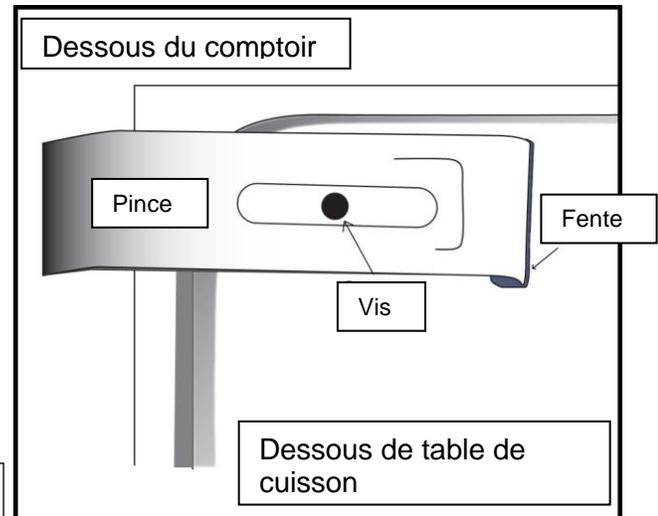


Figure 12

## Installation du régulateur de pression

**⚠ ATTENTION:** Ne jamais réutilisez de vieux connecteurs flexibles. L'utilisation de vieux connecteurs flexibles peut causer des fuites de gaz et des dommages personnels. Toujours utiliser de nouveaux connecteurs flexibles lors de l'installation d'un appareil à gaz. Pour réduire la possibilité d'une fuite de gaz, appliquez du ruban de téflon ou un composé pour filetage approuvé pour utilisation avec le PL ou le gaz naturel, et ce, sur toutes les connexions filetées.

- Cette table de cuisson est configurée pour le gaz naturel et est conçue pour fonctionner avec une pression de colonne d'eau de 5". Le régulateur est requis pour fournir une colonne d'eau minimum de 6" à un maximum de 14" au régulateur de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est convertie pour le gaz de pétrole liquide (PL), l'alimentation en gaz de pétrole liquide (PL) doit fournir une colonne d'eau minimum de 10" à 14" au régulateur de la table de cuisson.
- Le régulateur de la pression doit être connecté en série avec le collecteur de la table de cuisson et doit rester en série avec la conduite d'alimentation peu importe le type de gaz étant utilisé.

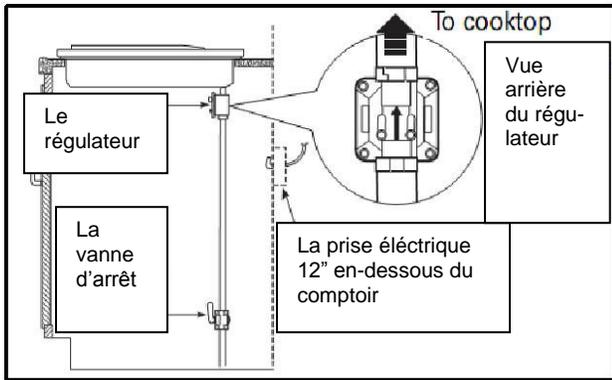


Figure 13

- **⚠ La ligne d'alimentation en gaz doit être équipée avec une vanne d'arrêt approuvée. Dans un endroit d'accès facile dans la même pièce que la table de cuisson. Ne pas bloquer l'accès à la vanne d'arrêt. Assurez-vous de savoir comment et où fermer l'alimentation en gaz à la table de cuisson. Installez la prise électrique 12\"/>**

- 1) L'entrée de gaz est située au bas de la table de cuisson à l'arrière et 8 ½\"/>
- 2) Lors de l'installation, placez un robinet de sécurité à la fin de la canalisation. L'appareil quitte l'usine testé et configuré pour le gaz naturel. Assurez-vous que le type de gaz fourni à l'appareil est le même que celui montré dans l'étiquette attachée au-dessous de la table de cuisson.
- 3) Connectez le système de gaz avec un tuyau de métal rigide ½\"/>
- 4) La connexion d'entrée de gaz de l'appareil a un "filet mâle." Lors de la connexion, prenez soin de ne pas appliquer de stress de tout genre à l'appareil. Trop resserrer

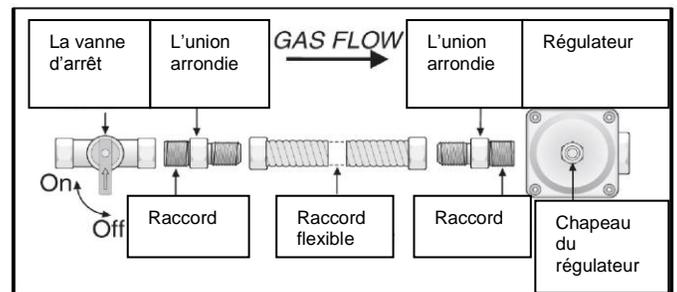


Figure 14

peut faire craquer le régulateur résultant en une fuite de gaz et un feu ou une possible explosion (voir Figure 14).

- 5) Une fois que le régulateur est en place, ouvrez la valve d'arrêt dans la ligne d'alimentation en gaz. Attendez quelques minutes pour que le gaz se déplace à travers la ligne d'alimentation.
- 6) Après avoir connecté la table de cuisson à la ligne d'alimentation de gaz, vérifiez le système pour des fuites à l'aide d'un manomètre. Si un manomètre n'est pas disponible, ouvrez l'alimentation en gaz et utilisez un détecteur de fuite liquide (ou du savon et de l'eau) sur tous les joints et les connexions pour vérifier toute fuite possible.

-  **Attention** – Ne pas utiliser une flamme pour vérifier des fuites sur les connexions de gaz. Vérifier des fuites avec une flamme pourrait avoir comme conséquence un feu ou une explosion.

-  **Resserrez toutes les connexions** si nécessaire afin de prévenir toute fuite de gaz dans la table de cuisson ou dans la ligne d'alimentation.

-  **Vérifiez l'alignement des valves des poignées de contrôle** après la connexion de la table de cuisson à la ligne d'alimentation pour être certain que le tuyau du collecteur de la table de cuisson n'a pas bougé. Un désalignement pourrait causer les tiges de la valve à se frotter sur le panneau de contrôle, ayant comme conséquence une fuite de gaz au niveau de la valve.

-  **Déconnectez cette table de cuisson et sa valve d'arrêt manuel individuel** du système d'alimentation en gaz durant tout test de pression de ce système lorsque des pressions plus grande que 1/2 psig (3.5 kPa ou colonne d'eau de 14" ) sont mesurées.

-  **Isolez la table de cuisson du système d'alimentation en gaz** en fermant sa valve d'arrêt manuel individuel durant tout test de pression du système d'alimentation en gaz lorsque ces tests sont égaux ou moindre que 1/2 psig (3.5 kPa ou colonne d'eau 14").

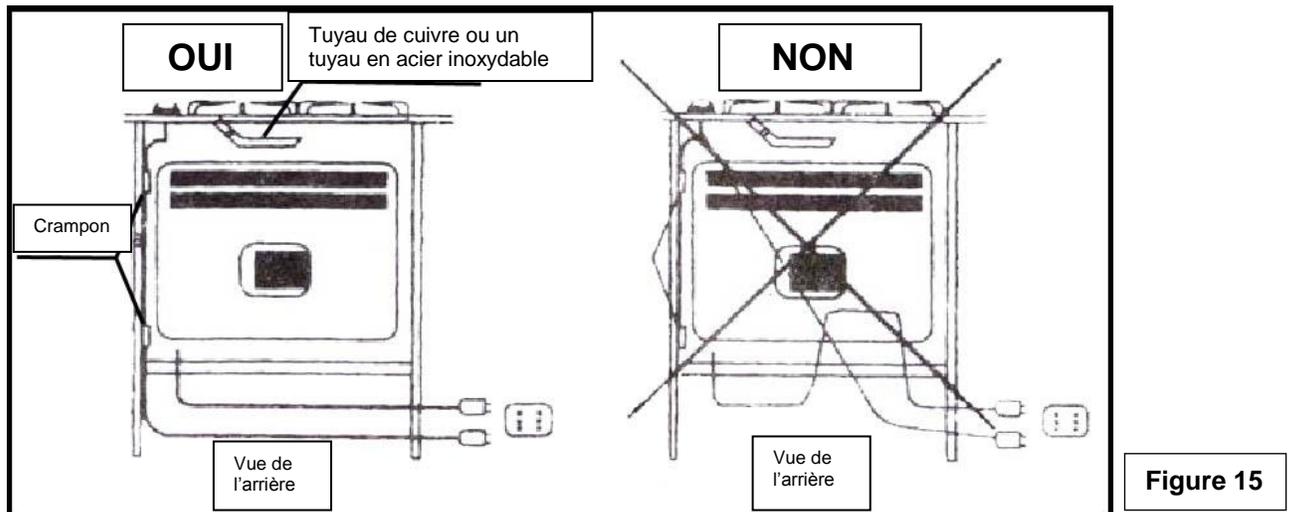
# Connexion électrique

Avant de faire une telle connexion, assurez-vous que:

- 1) Le disjoncteur de sécurité et le système électrique sont capables de supporter la charge de l'appareil.
- 2) Le système d'alimentation électrique possède une connexion mise à la terre en bon état selon les normes en vigueur.
- 3) La prise électrique est facile d'accès lorsque l'appareil est installé.

Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être positionné de façon qu'il n'atteigne pas une température de 50°C au-dessus de la température de la pièce à tout endroit.

- 4) Si installé au-dessus d'un four intégré, le câble de la table de cuisson ne doit pas toucher le four situé en-dessous (voir Figure 15).



# Assemblage des brûleurs

L'électrode du système d'allumage électronique est positionnée au-dessus de la surface de la base du brûleur. N'enlevez pas un chapeau de brûleur ou ne touchez pas l'électrode d'un brûleur lorsqu'un autre est allumé. Des dégâts ou un choc électrique pourrait se produire.

1. Placez les têtes du brûleur sur la base du brûleur. Assurez-vous que le trou dans la tête du brûleur est correctement aligné avec l'électrode dans la base du brûleur. (voir Figure 16)

2. Placez les chapeaux du brûleur sur les têtes du brûleur. Assurez-vous que les chapeaux du brûleur sont correctement assis sur la tête du brûleur. (voir Figure 17)



Figure 16



Figure 17

3. Le fonctionnement des allumeurs électriques devrait être testé après que la table de cuisson et la ligne d'alimentation aient été vérifiées avec soin pour des fuites et que la table de cuisson soit connectée à l'alimentation électrique. Pour vérifier les allumeurs, poussez et tournez une valve de brûleur à la position LITE (ALLUMÉ). Tous les allumeurs à étincelle vont faire une série d'étincelles (son tictac), mais seulement le brûleur a la position LITE (ALLUMÉ) va s'allumer.

# Conversion au PL/Gaz propane

Cet appareil peut être utilisé avec le gaz naturel ou le gaz propane/PL. Il est envoyé depuis l'usine pour utilisation avec le gaz naturel. Un ensemble pour convertir au gaz PL est fourni avec votre table de cuisson. L'ensemble indique "POUR CONVERSION PL/GAZ PROPANE".

Si la table de cuisson est convertie pour le gaz de pétrole liquide (PL), l'alimentation en gaz de pétrole liquide (PL) doit fournir une colonne d'eau minimum de 10" à 14" au régulateur de la table de cuisson.

**⚠ La conversion doit être effectuée par un technicien de service qualifié selon les directives du kit ainsi que les codes et exigences locales. Un manquement à suivre les directives pourrait entraîner des blessures graves ou des dégâts à la propriété. L'organisme qualifié effectuant ce travail assume la responsabilité pour la conversion. ⚠**

TYPE DE BRÛLEUR	SORTIE MAX	SORTIE MIN	Gaz naturel		GPL	
	Kw	Kw	Buse mm	Cons M <sup>3</sup> /h	Buse mm	Cons g/h
Brûleur auxiliaire	1.00	0.3	1 x 1.10	0.10	1 x 0.70	73
Brûleurs semi-rapides	2.0	0.55	1 x 1.20	0.19	1 x 0.80	124
Brûleur rapide	3.0	0.8	1x 1.45	0.29	1 x 0.91	182
Brûleur trois anneaux	4.50	1.5	5 x $\Phi$ 0.99	0.43	5 x $\Phi$ 0.56	327

Figure 18

## **⚠ AVERTISSEMENT ⚠**

Un manquement à faire la conversion appropriée pourrait entraîner des blessures personnelles sérieuses et des dégâts à la propriété.

## OUTILS QUE VOUS AUREZ BESOIN POUR LA CONVERSION



Clé anglaise



Tourne-écrou 7mm



Lunettes de sécurité



Petit tournevis à tête plate (grandeur de la pointe 2 à 2.4 mm ou 3/32", longueur 60 mm)

### A. AJUSTEZ LE RÉGULATEUR

- a) Déconnectez toute alimentation électrique, au niveau du disjoncteur principal ou de la boîte à fusibles.
- b) Fermez l'alimentation en gaz de la table de cuisson en fermant la valve d'arrêt manuelle.
- c) Ajustez le régulateur de pression en faisant ce qui suit:

- 1) Dévissez le chapeau du régulateur avec la clé anglaise (voir Figure 19).



Figure 19

2) C'est ce à quoi ressemble la goupille de retenue pour utilisation du gaz naturel (voir Figure 20).



Figure 20

3) Enlevez la goupille de retenue (voir Figure 21).



Figure 21

4) Retournez la goupille de retenue et remettez-la dans le chapeau du régulateur. C'est ce à quoi ressemble la broche du régulateur lors d'un usage pour gaz PL (voir Figure 22).



Figure 22

- 5) Visez de nouveau le chapeau du régulateur dans le régulateur et ré-attachez le régulateur au raccord et à l'union arrondie (voir Figures 14 et 23).



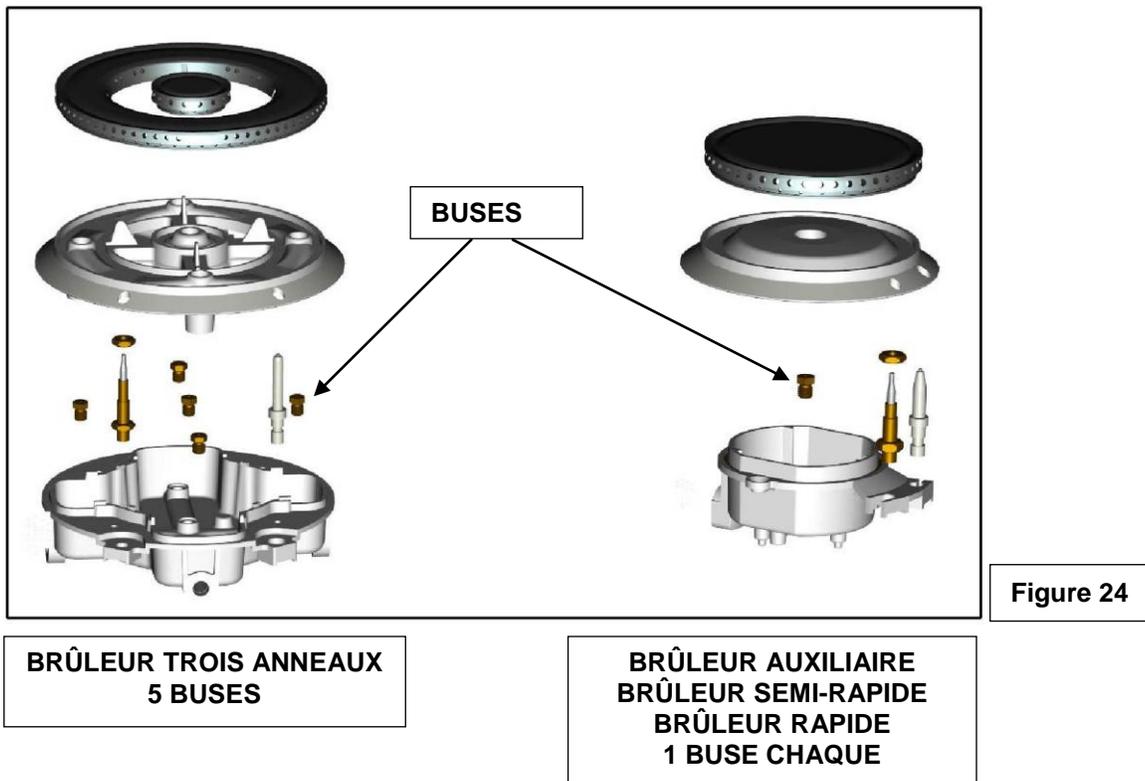
Figure 23

## B. CHANGEZ LES BUSES DU BRÛLEUR

TRUC D'INSTALLATION: Premièrement, enlevez toutes les buses et puis commencez à les remplacer. Cela va aider à prévenir la possibilité que certaines n'aillent pas à être remplacées.

- 1) Enlevez les grilles du brûleur, les chapeaux du brûleur et les têtes du brûleur.
- 2) En utilisant un tourne-écrou de 7mm, enlevez les buses du brûleur.

**⚠ IMPORTANT:** Lire avec soin et observez chaque étiquette de buse pour son emplacement approprié (voir Figure 18).



- 3) Installez les buses appropriées dans les emplacements exacts comme noté dans les illustrations ci-haut.
- 4) Remplacez les bases du brûleur, les têtes, les chapeaux et le haut des grilles. Assurez-vous que les chapeaux du brûleur soient correctement assis sur la tête du brûleur (voir Figure 17).

### C. AJUSTEZ LES FLAMMES DU BRÛLEUR

- 1) Tournez tous les brûleurs à leur plus haut niveau et vérifiez les flammes. Elles devraient être de couleur bleue et pourrait avoir des pointes un peu jaune au bout de la flamme lors de l'utilisation de gaz PL. Des particules étrangères dans la ligne d'alimentation du gaz pourraient en premier lieu causer une flamme orange, mais cela va rapidement disparaître.
- 2) Tournez la poignée du brûleur de la table de cuisson à "BAS" (LO) tout en observant la flamme.
- 3) Des ajustements doivent être effectués avec deux autres brûleurs en fonctionnement en configuration moyenne. Cela prévient la rangée du haut des flammes d'être mise trop vers le

bas, avant comme conséquence que la flamme est éteinte lorsque les autres brûleurs sont allumés.

- Pour ajuster la flamme, enlevez les poignées, insérez un tournevis à travers le trou d'accès dans l'arbre de soupape comme montré (voir Figure 25). Faire les ajustements en tournant lentement le tournevis jusqu'à ce que l'apparence de la flamme soit correcte.

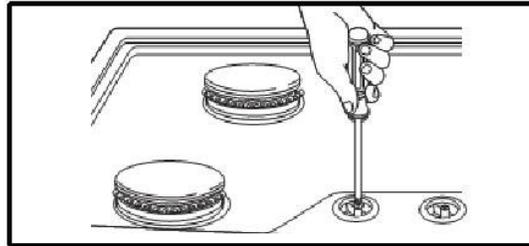


Figure 25

- Si les flammes sont trop petites ou voltigent, ouvrez la valve davantage que la configuration originale.
- Si les flammes sont trop grandes, fermez davantage la valve que la configuration originale.

#### D. TESTEZ LA STABILITÉ DE LA FLAMME

**Test 1**—Tournez rapidement la poignée de “ÉLEVÉ (HI)” à “BAS (LO)”. Si la rangée du haut des flammes s'éteint à cette configuration, augmentez la grandeur de la flamme puis testez de nouveau.

**Test 2**—Avec le brûleur sur “BAS (LO)”, ouvrez et fermez la porte de l'armoire sous la table de cuisson. Si la flamme s'éteint à cause des courants d'air créés par le mouvement de la porte, augmentez la hauteur de la flamme puis testez de nouveau.

#### E. RE-VÉRIFIEZ LA FLAMME

Après que l'ajustement soit fait, éteignez tous les brûleurs. Allumez individuellement chaque brûleur. Observez la flamme à la position “ÉLEVÉ (HI)”. Tournez la poignée à la configuration la plus basse et assurez-vous que la grandeur de la flamme décroît alors que la poignée est tournée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

**⚠ Une fois que la conversion est terminée et qu'elle est correcte, remplissez l'autocollant de conversion et inclure votre nom, organisation et la date que la conversion a eu lieu.**

**Appliquez l'autocollant près de l'ouverture de l'entrée de gaz de la table de cuisson pour aviser autrui, dans le futur, que cet appareil a été converti. Si vous convertissez de nouveau et revenez au gaz naturel, veuillez enlever l'autocollant afin que les autres personnes puissent savoir que l'appareil fonctionne de nouveau au gaz, comme à l'origine.**

# Garantie

Sous réserve des exclusions, des exemptions et des limitations contenues à la présente, AMS garantit, exclusivement à l'acheteur initial (l'« **Acheteur** »), que le produit AMS (le « **Produit** ») est exempt de défauts relatifs à ses matériaux ou à sa fabrication (la « **Garantie limitée** »). La Garantie limitée est d'une durée d'un an à compter de la date d'achat original (la « **Période de garantie** »).

La Garantie limitée ne s'applique pas aux installations de type commercial ou institutionnel, ni à l'usage ou à l'installation résidentiels ou domestiques à l'extérieur du Canada ou des États-Unis. La Garantie limitée n'est ni transférable ni cessible à quiconque.

Une défaillance du Produit qui n'est liée à aucun défaut relatif à ses matériaux ou à sa fabrication n'est pas couverte par la Garantie limitée. Les éléments non couverts par la Garantie limitée comprennent, sans toutefois s'y limiter, i) les articles utilitaires et accessoires ii) tout service à l'extérieur du Canada ou des États-Unis; iii) les dommages causés en cours d'expédition, de manutention ou d'installation; iv) les coûts de main-d'œuvre liés à l'installation, l'enlèvement ou la réinstallation du Produit ainsi que tout frais y étant relatifs; ou v) le remplacement de routine de pièces dû à l'usure normale du Produit résultant d'une utilisation normale.

L'Acheteur qui découvre un défaut relatif aux matériaux ou à la fabrication du Produit couvert par la Garantie limitée pendant la Période de garantie doit en aviser AMS sans tarder, selon la procédure de réclamation décrite ci-dessous. Dans un délai raisonnable suivant la réception de cet avis, AMS, i) effectuera tout remplacement ou réparation de pièce qu'elle jugera nécessaire ou utile afin de corriger le défaut relatif aux matériaux ou à la fabrication du Produit; ou ii) remplacera le Produit original par un nouveau Produit, le tout sans frais pour l'Acheteur et à l'entière discrétion d'AMS. Les recours de l'Acheteur et les obligations d'AMS en vertu de la Garantie limitée sont limités au remplacement ou à la réparation d'une pièce ou du Produit tel qu'établi ci-dessus.

Un Produit neuf ou remis à neuf, ou des pièces neuves ou remises à neufs, seront échangés par AMS sur réception du Produit original ou des pièces originales retournés par l'Acheteur. À l'issue de cet échange, AMS devient propriétaire du Produit original ou des pièces originales retournés par l'Acheteur. La Période de garantie ne sera pas prolongée ou suspendue du fait d'une suspension de l'utilisation du Produit en raison de la réparation, du remplacement ou de l'examen du Produit ou pour toute autre raison.

Sous réserve du respect de la procédure de réclamation décrite ci-dessous, les frais de transport et d'installation d'un Produit ou de pièces réparés ou échangés en vertu de la Garantie limitée sont assumés par AMS. AMS assure également les risques de perte ou de dommages relatifs au Produit ou aux pièces ainsi réparés ou échangés durant leur transport.

La Garantie limitée offerte par AMS sera automatiquement déclarée nulle et non avenue si i) le Produit a fait l'objet d'une réparation, d'une altération, d'une modification, d'une personnalisation, d'un démantèlement ou d'un ajout par une personne non autorisée par AMS; ii) le défaut du ou les dommages au Produit, notamment sa détérioration ou son usure, découlent d'un manquement à se conformer aux instructions du fabricant, d'un abus, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation inadéquate, d'un entretien déficient, d'une tension physique ou électrique anormale et/ou d'une surintensité, d'une réduction de tension, de l'utilisation de produits abrasifs ou de conditions environnementales ou chimiques inadéquates, d'une fuite, de la foudre, d'une force majeure, d'un accident, d'une erreur, d'une négligence ou si le défaut ou les dommages découlent d'un usage à une fin non domestique ou non résidentielle ou contraire à l'usage auquel le Produit est normalement destiné; iii) le Produit est utilisé avec des accessoires, d'autres produits, équipements ou substances périphériques ou avec des équipements auxiliaires non autorisés ou non approuvés par un avis écrit

de AMS; ou iv) l'Acheteur fait défaut de se conformer à la procédure de réclamation en garantie décrite ci-dessous.

LA GARANTIE LIMITÉE EST EXHAUSTIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, INCLUANT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, LES GARANTIES OU LES CONDITIONS IMPLICITES RELATIVES À LA QUALITÉ MARCHANDE, L'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER OU LA NON-VIOLATION DES DROITS DE TIERS, FOURNIE OU APPAREMMENT FOURNIE PAR AMS OU SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS.

EN AUCUN CAS AMS NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DONT LA VALEUR EXCÈDE LE PRIX D'ACHAT INITIAL DU PRODUIT PAYÉ PAR L'ACHETEUR OU DE DOMMAGES PUNITIFS, EXEMPLAIRES, INDIRECTS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, ACCIDENTELS OU CORRÉLATIFS OU DE TOUS AUTRES DOMMAGES SIMILAIRES, QU'ILS SOIENT PRÉVISIBLES OU IMPRÉVISIBLES, QUI POURRAIENT DÉCOULER DE L'UTILISATION DU PRODUIT OU QUI SERAIENT LIÉS À SON UTILISATION, Y COMPRIS TOUTE PERTE DE JOUISSANCE DU PRODUIT.

La présente Garantie limitée et toute procédure la concernant, sans égard à leur forme, sont interprétées en vertu et régies par les lois du Québec et celles du Canada qui y sont applicables, sans égard aux principes de conflits de lois. Même si une disposition de la présente Garantie limitée est déclarée invalide, illégale ou inapplicable, toutes les autres dispositions de la Garantie limitée demeurent pleinement en vigueur.

### **PROCÉDURE DE RÉCLAMATION**

En cas de défaut pouvant faire l'objet d'une réclamation en vertu de la Garantie limitée, l'Acheteur doit contacter le Service à la clientèle de AMS au 1-888-686-0778, afin d'obtenir un numéro d'autorisation de retour du Produit ainsi que les instructions relatives à son expédition (les « **Instruction d'expédition autorisées** »).

L'Acheteur doit par la suite retourner le Produit en respectant les Instructions d'expédition autorisées et fournir les informations suivantes :

- le nom et l'adresse de l'Acheteur;
- le numéro de modèle du Produit;
- la date et le lieu d'achat du Produit;
- le reçu original d'achat du Produit;
- une description détaillée du problème relatif au Produit;
- le nom et l'adresse de l'installateur du Produit.
- 

Les réclamations doivent être soumises par écrit et transmises à AMS dans les six mois suivant l'apparition du défaut faisant l'objet de la réclamation.

**Pour toute assistance, veuillez téléphoner au 1-888-686-0778 ou faire parvenir un courriel à [service@asiamsolutions.com](mailto:service@asiamsolutions.com)**