



CARAÏBES / MÉDITERRANÉE

PropaneGalèreGamme

INSTALLATION - UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Ce manuel doit être lu attentivement



DICKINSON RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER LES PRODUITS OU DES DOCUMENTS EN
TOUT TEMPS

Please Read Before using your stove

Qualité inspectés par - Doug &Don

Formulaire n ° 7.2-23 Numéro 2 Mars 22nd 2013

www.dickinsonmarine.com ~ info@dickinsonmarine.com

Form#7.2-23 Issue#2

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde et informations à fournir	pg - 3
Dimensions Cuisinière	pg - 6
Caractéristiques du produit	pg - 7
Brûleurs et Vannes	pg - 09
Instructions d'alimentation en carburant	pg - 10
Schéma Locker carburant	pg - 11
Test du système de carburant	pg - 12
Instructions suspendus à la cardan	pg - 13
Schéma Gimbaled	pg - 14
Built-In Schéma	pg - 15
Cuisson au four	pg - 18
Entretien et nettoyage	pg - 18
Dépannage	pg - 20
Remplacements Partie	pg - 20
Garantie limitée	pg - 21
Formulaire de Garantie	pg - 22

LISTE D'EMBALLAGE

MODE D'EMPLOI
SNAP EN GRILL SECTION
POT SEARAIL PORTE
POT TITULAIRES (2)
PLANCHE À DÉCOUPER
PORTE FOUR
LOCKER PROPANE & POÊLE PLAQUE AVERTISSEMENT
SUPPORT TIE DOWN
2 X 9V BATTERIES

ATTENTION



IL S'AGIT D'UN APPAREIL DE
BASSE PRESSION GAZ PROPANE.

VOUS DEVEZ AVOIR UN
DISTINCT 11 "W / C
(30 mbar) RÉGULATEUR
BASSE PRESSION installé
correctement ou opération
entraînera un risque
d'incendie et endommagera
vos UNITÉ.

S'IL VOUS PLAÎT LIRE ** VOTRE MODE D'EMPLOI
AVANT L'UTILISATION DE CET APPAREIL **

Gardez votre preuve d'achat et le numéro de série du produit pour la garantie



AVERTISSEMENT:

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages matériels, des blessures ou des pertes de vie.





— Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.




- QUE FAIRE SI UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas tenter d'allumer d'appareil.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique ..
- Couper l'alimentation du réservoir principal, et appelez le service d'incendie si le bateau est rempli de gaz.

IMPORTANT

La sécurité est la responsabilité de chacun. Votre Dickinson produit est conçu et construit pour vous donner de nombreuses années d'utilisation en toute sécurité. L'opération sera encore renforcée si des soins appropriés et le jugement est exercé dans l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

	<i>CET APPAREIL EST CONÇU POUR PROPANE SEULEMENT BASSE PRESSION, ET DOIT AVOIR UN 11 "WC (30mbar) RÉGULATEUR BASSE PRESSION</i>
	<i>IMPORTANT:</i> <i>Lisez ce manuel attentivement et complètement avant de tenter d'assembler, d'utiliser ou de service cet appareil. Une mauvaise utilisation de cet appareil au gaz peut causer des blessures graves ou la mort de brûlures, d'incendie, d'explosion, intoxication au monoxyde de carbone et de l'appauvrissement en oxygène. Pour de l'aide ou des renseignements supplémentaires, consultez un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.</i>
	<i>TEST ALL LINES PROPANE ET CONNEXIONS POUR FUITE AVEC UNE solution d'eau savonneuse. Ne pas tester FLAMME DE FUITES.</i>
	<i>GPL est plus lourd que l'air et si on les laisse se déposent dans des zones basses résultant en une explosion.</i>

	<p>FERMER LE ROBINET DE CYLINDRE LPG DANS LE CAS D'URGENCE</p>
	<p>AVERTISSEMENT:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NE PAS installer cet appareil dans des espaces contenant des moteurs à combustion interne, leurs réservoirs de carburant, ou les joints et raccords de leurs systèmes à carburant. • Utiliser uniquement du matériel approuvé, tuyaux, les régulateurs et les raccords à installer. Tuyau 10ft - Type I ULCCGA St 8,1 - Dickinson Prt # 19-100-10 Tuyau 20ft - Type I ULCCGA St 8,1 - Dickinson Prt # 19-100-20 Régulateur de pression propane basse UL / C.G.A - Dickinson Prt # 19-151 • NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre. • L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, avec un courant National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 ou CAN / CGA B149, Code d'installation. • FABRIQUE OU MOBILE HOME installation OEM doit se conformer à la construction de maisons préfabriquées et de la norme de sécurité, Titre 24 CFR, Part 3280, ou, lorsqu'ils ne sont pas applicables, la norme pour les critères de sécurité incendie pour les produits manufacturés Sites d'installation à domicile et les collectivités, ANSI / NFPA 501A, (Etats-Unis) ou Maisons mobiles standard, CAN/CSA-Z240 Série, au Canada • Robinet de gaz principal doit être déconnectée du système d'alimentation en gaz pendant tout test de pression du système à des pressions supérieures à ½ psi (3,5 kPa)
	<p>IMPORTANT: Conservez ce manuel pour référence ultérieure.</p>

QUE FAIRE

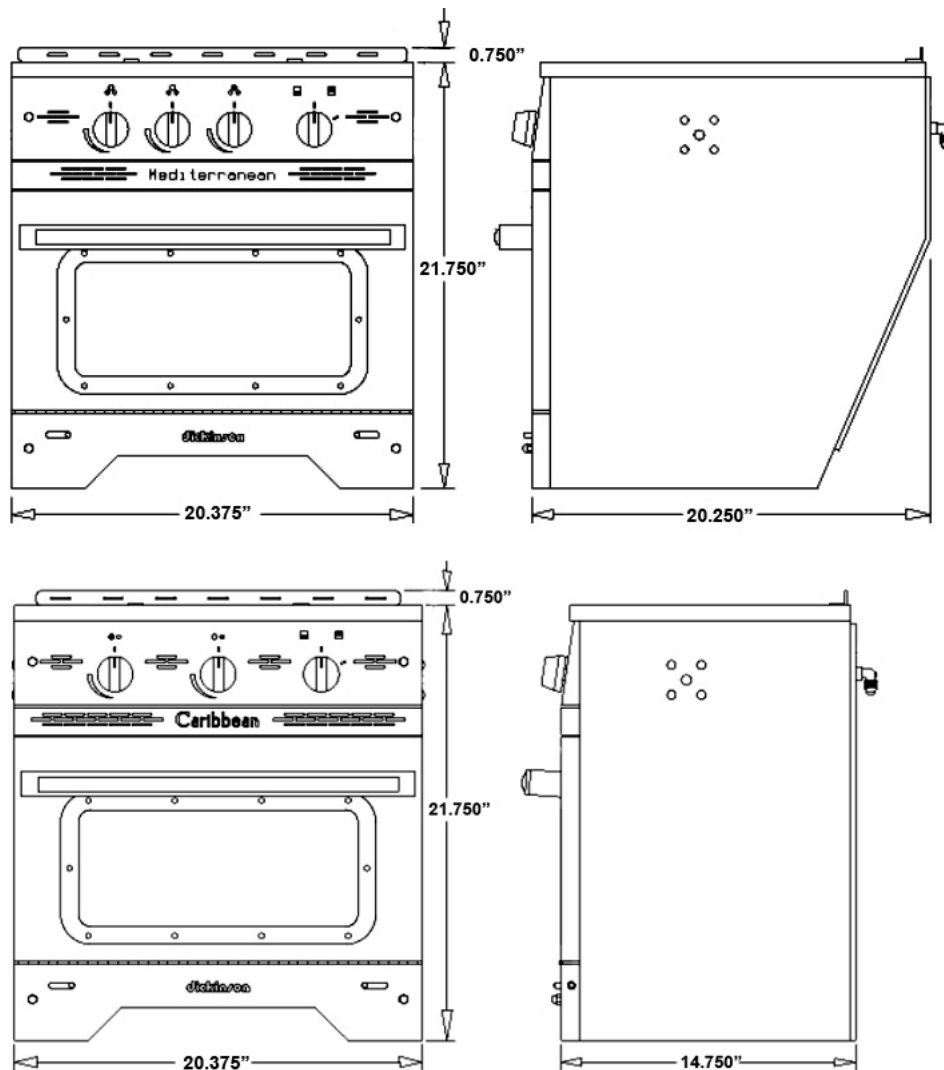
1. Commencez par vous assurer une installation correcte et vérifiez que l'appareil est connecté à 11 "WC propane basse pression.
Se familiariser avec l'emplacement de l'arrêt de gaz.
Si vous sentez une odeur de gaz, ne pas utiliser l'appareil. Coupez immédiatement l'alimentation en gaz au robinet d'arrêt.
2. Assurez-vous que vous avez un 3 «vent d'air frais, ou une fenêtre ouverte avant de faire fonctionner le poêle.
3. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu, comme décrit dans le manuel.
4. Ne jamais laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec le brûleurs en cours de fonctionnement.
5. Lors de la cuisson, réglez le brûleur contrôle afin que la flamme ne chauffe que le fond de la casserole et ne lèche pas les parois de la casserole.

6. Mettez toujours les poignées des casseroles vers le côté ou à l'arrière de l'appareil. Ne tournez les poignées vers l'avant où ils sont facilement frapper. Poignées devrait pas s'étendre sur les brûleurs adjacents.
7. Il faut toujours vérifier la position des boutons de commande pour vous assurer que l'appareil est hors tension lorsque vous avez terminé la cuisson.
8. Toujours allumer chaque brûleur avant de placer un pot sur la grille du brûleur. En outre, tournez le bouton de commande à la position «off» avant de retirer un pot de la grille du brûleur
9. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
10. Toujours garder la surface de l'appareil propre et sec.
11. Collez l'Office Gamme Avertissement / Instruction plaque par le poêle pour une lecture facile.

CE QU'IL NE FAUT FAIRE

1. DANGER-Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
2. Lorsque vous utilisez l'appareil ne touchez pas la grille, chapeaux des brûleurs, les bases des brûleurs ou des pièces à proximité de la flamme.
3. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
4. Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse.
5. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
6. Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles surdimensionnés. Voir la section sur les «brûleurs».
7. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou caustiques ni de détergents de cet appareil.
8. Garder la zone de l'appareil libre de matériaux combustibles.

DIMENSIONS MÉDITERRANÉE ET DANS LES CARAÏBES



* Tie Down Bar - C'est la pièce en aluminium 1/8e qui est approx. 10 "de long * voir photo ci-dessous. La barre d'arrimage doit être fixé dans vos poêles découpée de manière que le boîtier du panneau de fond des caisses pour accumulateurs se glisser en elle ce qui empêche votre poêle ne bascule en avant que les listes de bateaux. Les deux vis à l'avant de ce panneau empêcher l'appareil de glisser vers l'avant, mais n'empêchera pas la cuisinière de basculer et de flexion de la plaque.



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Votre deux-brûleur ou au propane à trois brûleurs contient de nombreuses caractéristiques uniques. S'il vous plaît lire attentivement cette section car il identifie le plus important.

Grille de cuisson



La grille de cuisson est conçue pour s'enclencher afin de s'assurer qu'il est de niveau et pour limiter les vibrations.

REMARQUE IMPORTANTE - Le inoxydable grille et sommets des brûleurs sont exposés à des températures extrêmes en quelques secondes. En outre, les pots sont glissés sur eux, et les déversements d'introduire des aliments avec une acidité élevée à toutes les surfaces et les composants. Ces conditions de fonctionnement extrêmes entraînera un changement inévitable dans l'aspect des surfaces et des composants. Ne pas placer les pots directement sur les brûleurs car ils ne sont pas faits pour supporter le poids, vous devez donc utiliser la cuisinière avec la grille en place.

POIGNÉES ET FERROVIAIRE

Il ya un ensemble de poignées et d'un rail standard manique avec votre appareil. Le rail est fixé en insérant les pattes dans la grille et en serrant les vis en laiton. La grille peut être retirée et mise en position du rail de mer à l'arrière ou à l'avant selon les besoins. Les poignées sont ensuite glissés sur ce rail et déplacés pour s'adapter à la taille de la casserole ou la poêle en appuyant sur les pattes d'extrémité de sorte qu'ils puissent coulisser d'avant en arrière. Si les poignées se desserrent tout simplement écartez les jambes un peu et ils redeviendront sécurisés. Il est recommandé que les maniques être utilisés lorsque les mouvements du bateau est prévu.

PLANCHE À DÉCOUPER

La carte est utilisée pour fournir une surface plane au niveau terminé comptoir. Il fournit également un moyen utile de coupe de bord caractéristique qui peut être utilisé à la place ou ailleurs.



MISE EN GARDE:

LORS DE L'UTILISATION DU FOUR, RETIRER DE COUPE DU CONSEIL POUR PERMETTRE UNE BONNE VENTILATION POUR BRULEUR DU FOUR. LES VENTS DU FOUR travers les côtés de la zone de cuisson, et doivent être libres de toute obstruction.

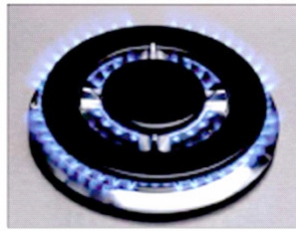
COUPE DE FOND DE MISE À NIVEAU DU CONSEIL

Aux quatre angles extérieurs de la grille de cuisson, il ya des petits trous taraudés. En installant 4 - vis 8-32 dans les trous taraudés, à la tête de la vis en place, la planche à découper peut être mise à niveau. Il est conseillé de serrer les niveleurs avec un écrou sur le dessous pour les fixer en place

BRÛLEURS

Les surfaces supérieures des chapeaux des brûleurs sont en porcelaine émaillée pour éviter l'oxydation (rouille) et de fournir une finition attrayante.

Triple Réchauffeur



Ces brûleurs sont CGA / AGA a approuvé

DISPERSION DE LA FLAMME

L'anneau de combustion se propage la flamme de manière uniforme autour du périmètre du brûleur. Ce brûleur doit être correctement positionné dans la base pour produire la configuration de flamme désirée.

JEU DE FLAMME ET POT TAILLES

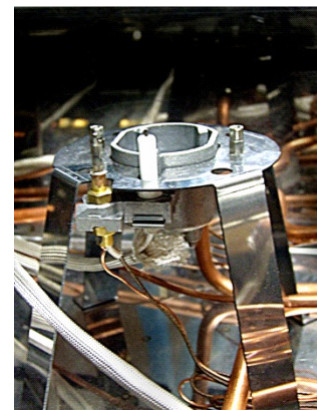
L'espace est à une prime toujours sur un bateau et l' Dickinson Poêles à gaz propane de vous donner le plus de polyvalence et les brûleurs les plus puissants disponibles dans un format de cuisson marin. Pour votre sécurité et pour le bon entretien de l'appareil, utilisez les pots de taille appropriée pour les brûleurs de droite et de gauche. Sur la gauche, un pot avec une base de 10 pouces est approprié. Sur le côté droit, il est préférable de ne pas utiliser des pots ou des casseroles à fond de plus de 6 pouces de diamètre.

SÉCURITÉ brûleur à flamme-OUT *Thermocouple*

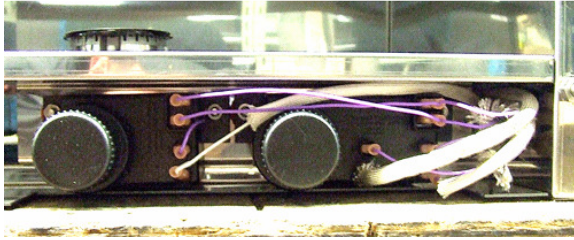
Chaque brûleur est équipé d'un capteur de sécurité thermo-couple. Si la flamme s'éteint accidentellement le capteur s'allume automatiquement de l'alimentation en gaz du brûleur. En outre, si le brûleur ne s'allume pas au démarrage du gaz ne va pas continuer à s'écouler vers le brûleur lorsque le bouton de commande est relâchée.

NOTE: Le thermocouple peut être nécessaire d'essuyer de temps en temps pour maintenir allumée la flamme.

BRÛLEUR ALLUMEUR ALLUMEUR ET BOX



L'allumeur de brûleur est situé sur chaque brûleur et est activée par un générateur de batterie.
 (Batteries incluses - 2 x 9v) La boîte d'allumage se trouve au bas de l'appareil, en dessous du four.
 Pour remplacer les piles, vous aurez besoin de dévisser les deux vis, en tenant le panneau avant / porte donnant sur le four. Une fois dévissé, il suffit d'ouvrir la porte du four, comme d'habitude, sauf que maintenant ça va venir tout sur le poêle.
 Maintenant, il suffit de dévisser le grand bouton noir en plastique sur le support de la pile.
 Ces boutons contiennent des piles 9V. Lors du remplacement des piles neuves, assurez-vous juste les câbles de batterie vers le haut dans le bouton. Positionnement (comme en positif et négatif) n'a pas d'importance.
 Aussi longtemps que les câbles de batterie glissent en premier lors du remplacement du bouton sur la boîte.



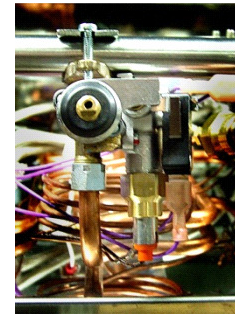
Allumeur / Batterie Boîte



La batterie doit faire face, en cas de remplacement.

VANNES DE RÉGULATION DE GAZ

Cet appareil est équipé d' CGA/ AGA a approuvé les soupapes de gaz de qualité qui offrent à la fois un allumage électronique et thermocouple caractéristiques de sécurité extinction. Ces vannes ont été étalonnageted pour une utilisation avec des brûleurs pour produire la sortie de chaleur nécessaire BTU et qualité de la flamme à tous les réglages. Les réglages de température basse sur les brûleurs sont réglables en enlevant le bouton du robinet de gaz et placer un petit tournevis plat le long du centre de l'arbre. Un quart de tour dans n'importe quelle direction va augmenter ou diminuer les flammes dans la position basse uniquement. (Les réglages de température basse sur les brûleurs commandes du four sont réglables en enlevant le bouton du robinet de gaz et de placer un petit tournevis à tête plate dans la cage à droite. Un quart de tour dans n'importe quelle direction va augmenter ou diminuer les flammes la seule position basse.)



NOTE: Les vannes de gaz peut saisir si elles ne sont pas utilisées pendant une longue période de temps dans l'environnement marin dur. Pour cette raison, il est recommandé de tourner les robinets de gaz périodiquement, à quelques reprises au cours de cette période.



LE POÊLE FONCTIONNE QUE SUR BASSE PRESSION GAZ GPL (11 "w / c) (30mbar)

Il est recommandé que cet appareil ont un dévouementtd conduite de gaz et doit avoir un régulateur basse pression installée. (11 "wc) (30mbar) (Dickinson Pièce n ° 19-151)

Branchez la conduite de gaz au raccord flare "3/8 de la surface de cuisson avec du cuivre ou un tuyau approuvé. Pendant cette procédure, certaines particules peuvent entrer dans la conduite de carburant. Celles-ci pourraient bloquer ou restreindre les orifices du brûleur.

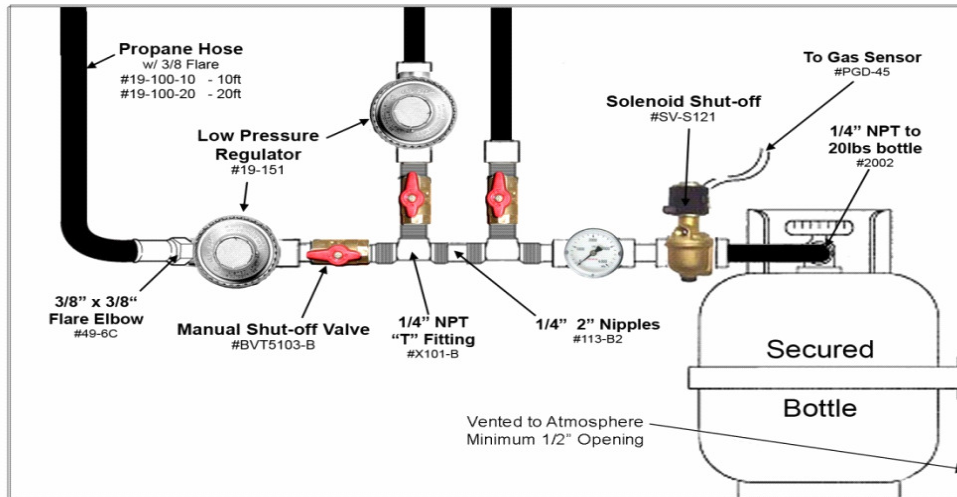
BLOW OUT LINE ESSENCE AVANT DE FIXATION POUR L'ALIMENTATION ET L'APPAREIL DE PROPANE OU TAPE SUR LE MONTAGE LORS DE L'INSTALLATION DE LA CONDUITE DE CARBURANT SO NO débris ENTRER.

Installation d'un système GPL

** Dans certains cas, l'électrovanne est installé sur le côté basse pression du système (c'est à dire après le régulateur GPL) Voir électrovanne fabrique l'instruction pour une installation correcte.

1. À partir de la bouteille de gaz lui-même, les attaches de conduite de carburant doit occuper les positions suivantes: (a) le réservoir de fermeture de soupape, (b) de l'électrovanne, (c) l'indicateur de pression, (d) le régulateur, et (e), la plage elle-même.
2. Si vous avez choisi l'option d'installation cardan, la ligne d'alimentation en gaz doit être souple résistant au feu flexible, UL / CGA approuvé pour une utilisation avec les systèmes au propane, 3/8 "10mm forgé machines femmes écrou évasé sertis à chaque extrémité.
Si votre gamme est un style prédéfini, vous devez utiliser tubes de cuivre souple ou un tuyau UL / CGA gaz approuvé avec une fusée 3/8 "(10mm) de noix forgé femme machine à sertir sur chaque extrémité.
Parce que chaque connexion est une fuite potentielle, la conduite de carburant devrait être une longueur continue de tuyau ou le tube. Ne pas faire un "T" de la conduite de carburant entre un appareil existant et la bouteille de gaz pour alimenter un autre appareil. (Vous pouvez installer un "T" seulement à l'intérieur des réservoirs de carburant du boîtier (armoire propane).
Veillez à ne pas plier le tuyau ou les tuyaux de raccordement du régulateur avec la gamme en la pliant trop fortement au cours de l'installation - rappelez-vous que la pression (Amérique du Nord) sur le côté en aval du régulateur est inférieure à 0,433 psi (28mbar)
3. Protéger le tuyau contre les vibrations et les dommages en le fixant solidement aux cloisons latérales et la coque avec des non-corrosifs liens ou des pinces qui ne seront pas coupés, poncer ou de le pincer.
4. Les conduites de carburant doivent être protégés par des œillets près du corps et produits d'étanchéité, dans leur traversée des ponts ou des cloisons, et le passage doit être étanche à la vapeur. Ils doivent être installés de sorte qu'ils soient facilement accessibles pour inspection.

TYPIQUE GPL Système embarqué



AVERTISSEMENT:

- NE PAS installer cet appareil dans des espaces contenant des moteurs à combustion interne, leurs réservoirs de carburant, ou les joints et raccords de leurs systèmes à carburant.
- Utiliser uniquement du matériel approuvé, tuyaux, les régulateurs et les raccords à installer.
 Tuyau 10ft - Type I ULCCGA St 8,1 - Dickinson Prt # 19-100-10
 Tuyau 20ft - Type I ULCCGA St 8,1 - Dickinson Prt # 19-100-20
 Régulateur de pression propane basse UL / C.G.A - Dickinson Prt # 19-151
- NE PAS entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes, avec un courant National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 ou CAN / CGA B149, Code d'installation.
- FABRIQUE OU MOBILE HOME installation OEM doit se conformer à la construction de maisons préfabriquées et de la norme de sécurité, Titre 24 CFR, Part 3280, ou, lorsqu'ils ne sont pas applicables, la norme pour les critères de sécurité incendie pour les produits manufacturés Sites d'installation à domicile et les collectivités, ANSI / NFPA 501A, (Etats-Unis) ou Maisons mobiles standard, CAN/CSA-Z240 Série, au Canada
- Robinet de gaz principal doit être déconnectée du système d'alimentation en gaz pendant tout test de pression du système à des pressions supérieures à ½ psi (3,5 kPa)

APRÈS GAZ HOOK-UP ET AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL
Vérifier tous les raccordements de gaz ne fuient avec une solution savonneuse

Test du système de carburant

Testez votre système de carburant pour les fuites à chaque fois que les vannes d'alimentation des cylindres sont ouverts pour l'utilisation des appareils. Utilisez la procédure suivante pour le test. Tout d'abord, fermez tous les robinets des brûleurs gamme en tournant les commandes sur la position d'arrêt. Ensuite, ouvrez le cylindre manuels et électriques et de faire une note de lecture sur le manomètre. Maintenant, fermez la vanne manuelle cylindre. La pression doit rester constante pendant au moins 10 minutes. Si ce n'est pas, de la fuite sur le système.

Les fuites doivent être situés en appliquant un mélange de liquide, détergent et de l'eau, à toutes les connexions et les points suspects autres. Qu'est-ce que vous cherchez n'est bulles dans la solution. Ceci indique une fuite dans le système. Ne pas tenter de localiser les fuites à l'aide d'une flamme nue. Réparation et re-tester le système avant de le mettre en service.

Consignes d'installation

GalèreGamme Installation - Installation générale + Consignes de sécurité

1. Avant d'installer votre gamme, remplissez le formulaire d'enregistrement de garantie qui est imprimé sur la dernière page de ce manuel et de le renvoyer à Dickinson Marine, dans les 10 jours suivant l'achat. Gardez votre modèle et numéro de série à portée de main, car ils seront nécessaires lors de la commande de pièces ou de demander de l'aide.
2. Ne pas placer les unités de stockage d'un meuble ou toute autre surface combustible à n'importe quel point directement au-dessus de la plage.
3. Dickinson recommande un 30 "(75cm) entre le dessus de la cuisinière et tout haut combustible non protégée ou d'une cloison de cabine. Cet espace peut être réduit à 20 "(50cm) si la surface combustible frais généraux est protégé par au moins 1/4" (6mm) d'épaisseur cartons ignifuge en tête avec pas moins de 0,28 Aucun métal MSG Feuille, 0.015 "acier inoxydable, 0,024" Aluminum , ou 0,020 "cuivre épais.
4. Gaz consommant de l'oxygène dans le processus de combustion. Pour cette raison, il est essentiel de ventiler la zone dans laquelle vous prévoyez d'utiliser votre poêle au propane. Nous recommandons qu'au moins neuf pouces carrés de ventilation d'air frais est prévu à proximité de la plage.
5. Votre poêle au propane est équipé d'un dispositif à thermocouple qui coupe automatiquement l'alimentation en gaz à l'intérieur de 15 secondes pour un brûleur qui pourraient être accidentellement éteint. Dickinson avertit expressément que votre plage ne doit pas être utilisée comme un chalet ou chauffage d'appoint.
6. Le composant logiciel enfichable dans le gril brûleur et la structure cadre en haut de votre gamme devient très chaud pendant le fonctionnement des brûleurs supérieurs gamme.
7. L'ensemble (y compris la porte du four) devient chaude lorsque le four est en fonctionnement. La partie supérieure de l'arrière de la cuisinière devient extrêmement chaude pendant le fonctionnement. Ne pas mettre en contact avec une peau non protégée.
8. Gardez toujours un extincteur de classe ABC monté près de votre poêle au propane. Les feux de graisse doivent être éteints en les étouffant avec le bicarbonate de soude, ou en utilisant l'extincteur d'incendie de catégorie ABC.
9. Une plaque de diffusion de chaleur est essentiel pour le fonctionnement du four. Vous le trouverez à l'intérieur du four fixé à une grille du four.

Installation Gimbaled

1. Il est important que les distances minimales suivantes des matériaux combustibles être respectées lors de l'installation de votre gamme de cardan.

2 MODÈLE BRÛLEURS: Side - 7 "minimale mesurée à partir de la ligne médiane de la tête le plus proche du brûleur. Arrière - 9 "minimum mesurée à partir de la ligne centrale de la tête la plus proche du brûleur. Haut - 24 "minimum pour armoires suspendues, étagères ou tout autre matériau combustible.

3 MODÈLE BRÛLEURS: Side - 5 1/2 "minimum, mesuré à partir du centre le plus proche de la tête du brûleur. Arrière - 7 "minimum mesurée à partir de la ligne centrale de la tête la plus proche du brûleur. Haut - 24 "minimum pour armoires suspendues, étagères ou tout autre matériau combustible.

2. Faire un gabarit en carton de la même taille que la vue de côté de la plage. Percez un trou à l'emplacement de cardan de la taille du cardan et faites pivoter le modèle appareil dans l'appareil de découpe endroit du bateau sur votre doigt. En permettant une oscillation de l'ordre de 15 "à 20" avant d'interférence avec la structure de coque ou de bateau, le point de cardan est situé. Marquez le point. S'assurer que, après le point de cardan est déterminé que l'installation est égale ou supérieure à la distance minimale diagramme découpe cardan. Il est important que l'évent du four est tout à fait clair si la planche à découper doit être retiré lors de l'utilisation du four.
3. Repérez les morceaux d'accompagnement pour les cardans et installer l'appareil.
4. Par mesure de sécurité, Dickinson appareils suspendus à la cardan sont conçues avec un verrouillage de type doigt de verrouillage. Le pêne devrait enfermer dans une armoire adjacente ou d'une cloison pour empêcher l'appareil de se balancer dans le mauvais temps.

Attention: Le centre de gravité appareil sera également passer de l'emplacement de cardan quand les pots ne sont pas équilibrées sur l'appareil ou lorsque la porte de l'appareil est ouvert.

5. Connecter l'alimentation en carburant GPL raccord de tuyau à l'embout en laiton sur le collecteur d'appareil et sur le système de régulation. Clé-serrer le raccord à la connexion sur l'appareil. NE PAS utiliser de pâte à joint ou du ruban téflon.
6. Vérifiez toutes les connexions de gaz pour détecter les fuites éventuelles. Tournez les vannes de votre gamme de leur position «OFF». Ouvrir le robinet sur le réservoir d'alimentation en gaz, puis en utilisant une forte solution d'eau savonneuse, vérifier chacun de raccordement de gaz à la fois en brossant la solution sur le raccord. La présence de bulles indique une fuite. Serrer le raccord et vérifier à nouveau pour les fuites

NE PAS UTILISER UNE FLAMME NUE POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ

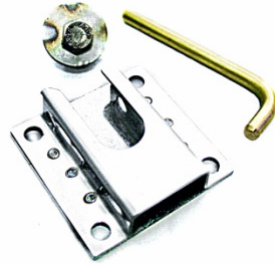
7. Allumer le brûleur pour le test.
8. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé. Parfois, les brûleurs ne s'allument pas immédiatement et semblent «sauter» un peu quand ils s'enflamment. Cela est généralement dû à la présence d'air dans les conduites de gaz, qui se dédouaner, en quelques secondes.

Schéma Encombrement Cut-Out

Option d'installation Gimbaled

Le kit de cardan est une option que nous proposons, qui permet à votre poêle se balancer librement, ce qui maintient le niveau lorsque vous êtes sur une quille. (Voilier i.e)

Remarque: Le poêle peut être verrouillé en place, et devrait être, si vous n'utilisez pas le poêle, et / ou qui attendent temps très difficile.



Voir les instructions du kit # 26-003

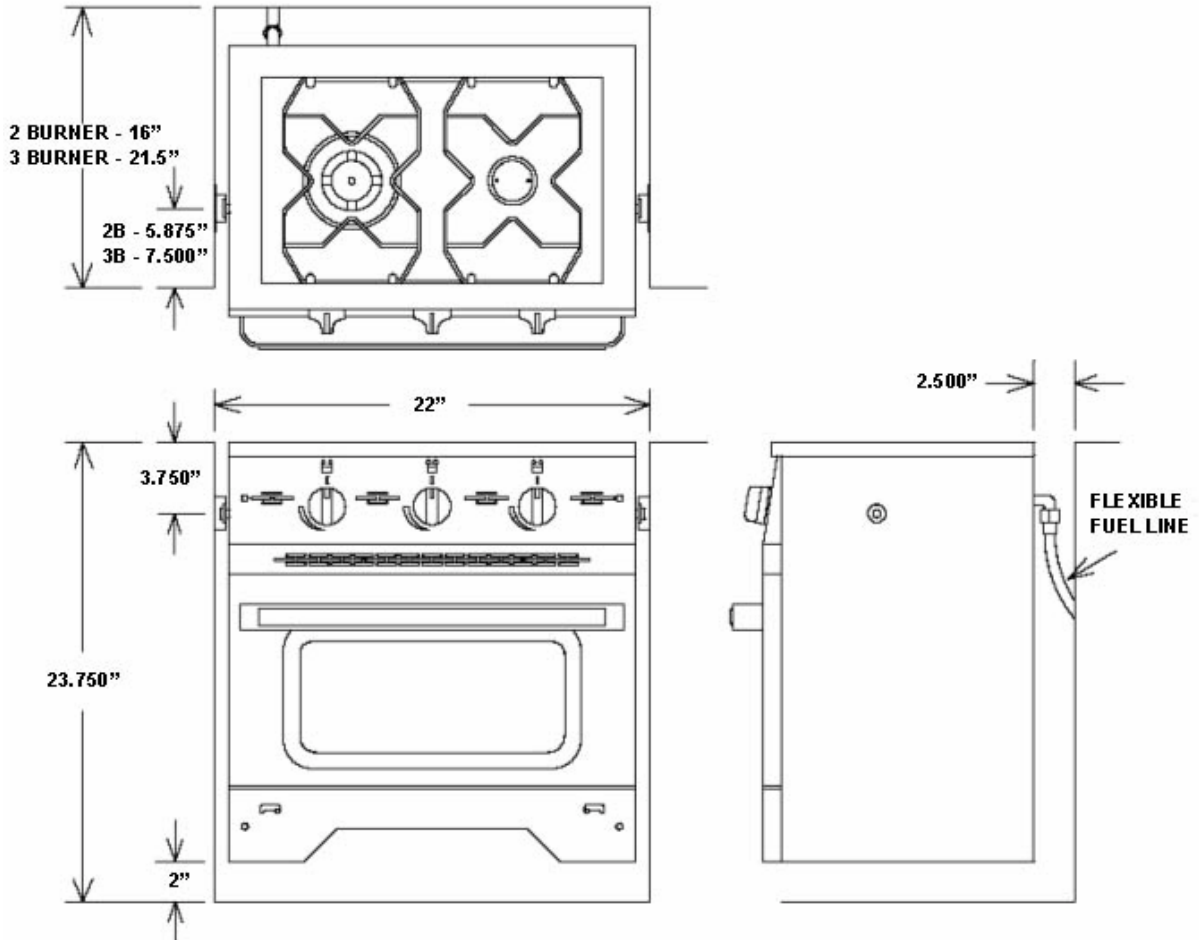
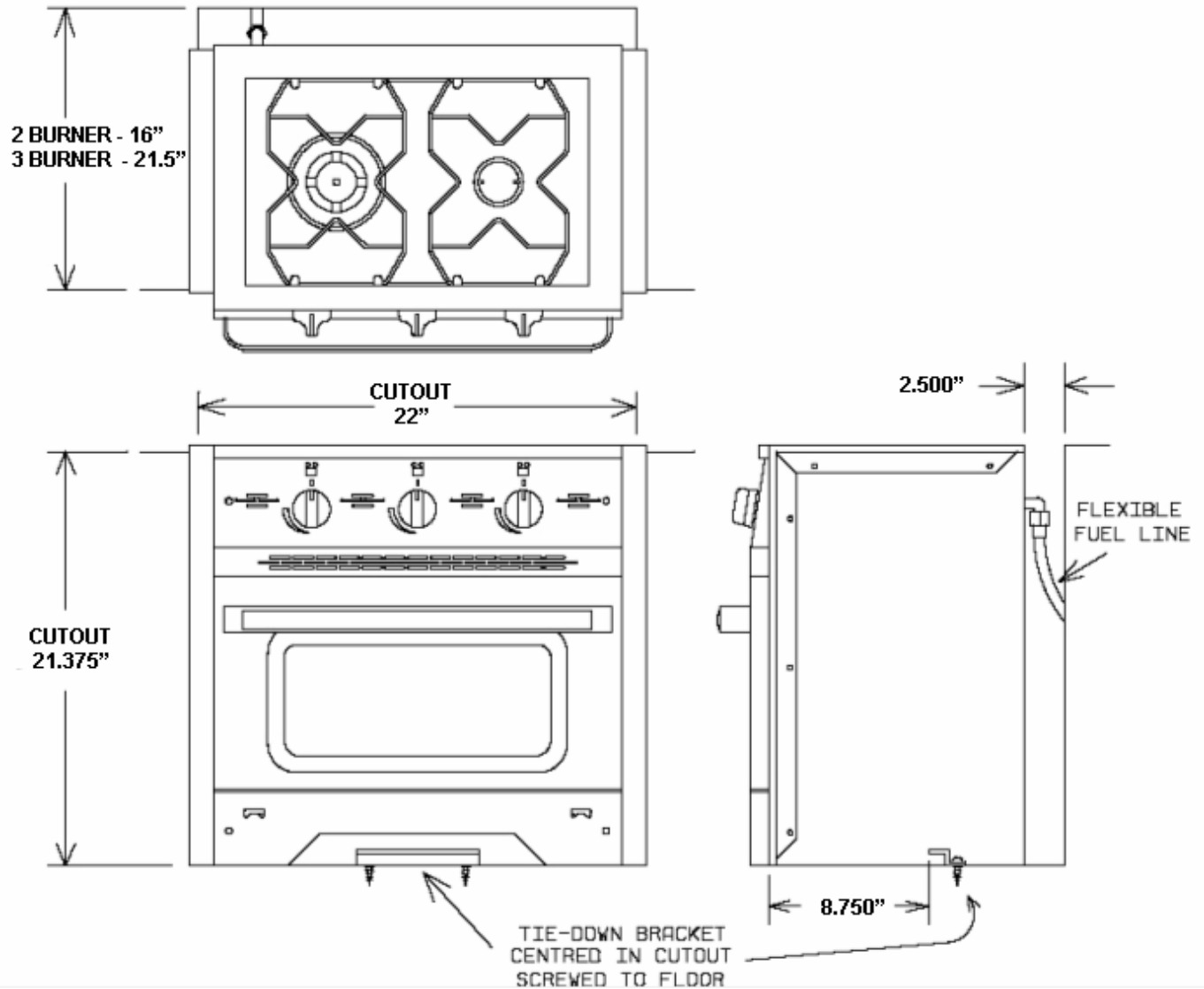


Schéma Encombrement Cut-Out

En option Built-In Look (Trim Kit) Installation du support

Voir Instructions du kit de Caraïbes 2 Modèle de brûleur no 26-000

Modèle méditerranéen Brûleur 3 # 26-001



UTILISATION DE VOTRE POÊLE PROPANE

1. Il est recommandé que chaque fois que la valve du réservoir de GPL est ouvert pour l'utilisation, l'opérateur ferme la vanne et de regarder ce que l'aiguille du manomètre reste constante.
2. En cas de fuite, de les corriger. Si les fuites ne peut être corrigée, ne pas utiliser l'appareil.
3. Testez toujours allumer un brûleur de tête après avoir fait fonctionner la valve du réservoir de disposer de l'air dans la ligne d'alimentation. Cela pourrait être causé par quelqu'un d'ouvrir le système pour remplir un réservoir de GPL ou en ouvrant une vanne du brûleur.
4. En cas d'urgence, fermez le robinet de la bouteille de GPL immédiatement.
5. La jauge de pression sur le système de régulation de GPL est seulement un détecteur de fuites. La jauge n'indique pas combien de carburant GPL dans le réservoir.
6. Avant de retirer un réservoir vide ou presque vide pour le remplissage ..
 - a. **IMPORTANT** Toujours fermer le robinet du réservoir de GPL.
 - b. Avec le robinet de la bouteille fermé, retirez l'écrou fileté à gauche de connexion au système de régulation
 - c. Rebranchez le système de régulation. Gauche filetage à gauche. N'utilisez pas de ruban téflon ou de pâte à joint.
7. Lors du transport d'un réservoir de GPL, toujours être conscient que la valve du réservoir a un relief intégré. En cela, elle pouvait ouvrir et laisser le carburant GPL pour échapper à l'automobile, zone de stockage - n'importe où.
8. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, fermez toujours le robinet de gaz principal sur le réservoir de GPL alimentation en carburant de l'appareil

C'EST TOUJOURS bon d'avoir un extincteur de type ABC DANS LE DOMAINE DE CUISINE

Allumage de la Gamme Brûleurs Top

ALLUMAGE DES FEUX

ATTENTION: AVANT DE RETIRER FEUX D'ÉCLAIRAGE toutes les matières inflammables EG RIDEAUX, ETC serviettes. Dans le voisinage immédiat.

Veiller à ce que les brûleurs sont bien installés dans leur base.

Chaque bouton commande une autre vanne. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton pour activer l'allumage électronique. Tournez le bouton vers la droite jusqu'à ce que la ligne blanche est de niveau avec le réglage élevé. Le brûleur s'allume alors avec la flamme au réglage élevé. Continuez à tourner dans le sens antihoraire pour sélectionner les réglages de flamme inférieures.

Les allumeurs sur tous les brûleurs va susciter continuellement jusqu'à ce que le gaz s'enflamme sur le brûleur sélectionné. D'allumage doit se produire dans les quatre secondes qui à ce poste. Les allumeurs d'étincelles cesse dès que le bouton est relâché.

IMPORTANT: Lorsque le poêle est d'abord installé, les brûleurs de surface peuvent être difficiles à allumer à cause de l'air dans la conduite de gaz. Cela peut se produire si l'appareil a été déconnecté de l'alimentation principale en gaz, ou si elle n'a pas été utilisée dans plusieurs semaines ou mois.

1. Avant d'allumer, s'il vous plaît assurer chapeaux des brûleurs sont placés sur les brûleurs.
2. Lire et respecter toutes les consignes de sécurité gaz par ce manuel.
3. Tournez tous les boutons de contrôle sur la position OFF
4. Ouvrez le cylindre manuels et électriques. (Tournez la vanne manuelle cylindre dans le sens antihoraire, et allumez l'électrovanne en position haute)

5. Enfoncez le bouton de commande jusqu'à la butée et tournez dans le sens antihoraire à la position HIGH jusqu'à ce que le brûleur est allumé.
6. Parfois, le brûleur de pulvérisation pendant un certain temps avant de s'enflammer. Donnez votre gamme de 10-15 secondes pour purger l'air de la conduite de gaz.
7. Continuez à maintenir le bouton de commande du brûleur tout le chemin pendant environ cinq secondes après l'allumage. Cela chauffe le thermocouple et permet à la vanne de gaz pour rester ouvert. Le thermocouple est conçu pour couper l'alimentation en gaz si la flamme s'éteint accidentellement en quelque sorte.
8. Cette disposition assure également que la gamme est l'épreuve des enfants, dans la mesure où une simple torsion des boutons de commande, ne s'allume pas tout brûleur ou du gaz peut entrer dans votre bateau.
9. Ne touchez à aucun couvercle du brûleur, la base du brûleur d'allumage ou tout allumeurs produisent des étincelles comme un choc électrique pourrait en résulter.
10. La flamme doit être stable et de couleur bleue. Matières étrangères dans la conduite de gaz, en particulier dans les nouvelles installations, il peut provoquer une flamme orange pendant le fonctionnement initial. Elle disparaîtra avec une utilisation ultérieure.
11. La flamme doit brûler uniformément autour du périmètre du brûleur. Si la flamme est inégale s'assurer que les panneaux brûleur sont correctement placés.
12. Si le brûleur ne s'allume pas dans les quatre secondes, puis fermer le robinet. Attendez au moins une minute pour tout le gaz se dissipe, puis répétez le processus d'éclairage.
13. Vous devriez maintenant être en mesure de mettre la flamme au niveau désiré entre haute et basse en tournant le bouton de réglage dans la direction appropriée.
14. Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton de réglage dans le sens horaire à la position OFF.
15. Vous devez couper à la fois le solénoïde et les vannes manuelles cylindres de gaz chaque fois que votre bateau est laissé sans surveillance ou si il ya une urgence. Dickinson vous recommande également fermé les robinets des bouteilles hors chaque fois que votre poêle au propane n'est pas en cours d'utilisation.
16. Si un brûleur ne s'allume pas, consultez le Guide de dépannage.

NE LAISSEZ AUCUN BRULEUR élevées pendant des périodes de temps prolongées. LES FEUX SONT POUR LA CUISSON ET NE DOIVENT PAS ETRE UTILISE POUR CHAUFFER VOTRE BATEAU.

REMARQUE: Attendez que la table de cuisson est froide avant d'installer la planche à découper ou des dommages peuvent survenir à la carte.

Réglage de la flamme

Ajuster la taille des flammes afin de ne pas prolonger au-delà de la fin de la casserole que / ustensile sur le brûleur. C'est pour la sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil, un panoramique ou armoires au-dessus de l'appareil.



Allumage du brûleur du four ou de poulet à chair

1. Il est essentiel pour le bon fonctionnement de votre four que la plaque en acier inoxydable diffusion de la chaleur est en place. Sauf si vous l'avez retiré pour le nettoyer, il devrait déjà être en place.
2. Lire et respecter toutes les consignes de sécurité gaz par ce manuel.
3. La porte du four doit être ouverte en premier, puis appuyez sur le bouton de commande, ce qui permettra de démarrer le système d'allumage par étincelle. En même temps tourner la gauche bouton de commande, à la température désirée, maintenir le bouton vers le bas jusqu'à ce que le brûleur est allumé. Continuez à maintenir le bouton de commande du brûleur tout le chemin pendant environ 5-6 secondes après l'allumage. Cela chauffe le thermocouple et permet à la

vanne de gaz pour rester ouvert. Fermez la porte du four avec soin pour s'assurer que le brûleur du four ne s'éteindra pas.

4. Pour allumer le gril du four, suivez les instructions ci-dessus, mais tournez le bouton de commande du brûleur droit, au lieu de gauche, et laissez plus de temps pour que le brûleur s'allume, en tenant dans la valve un peu plus longtemps au cours des étincelles.

REMARQUE: La planche à découper doivent être supprimés lorsque UTILISATION DU FOUR, SELON LE FOUR "respire" par le haut de la zone de cuisson. Les événements doivent pas être bloqué, pour un fonctionnement correct

Le fonctionnement du four à commande thermostatique

Le brûleur fonctionne en haut jusqu'à ce que la température réglée est atteinte. Le brûleur sera alors automatiquement réduire à feu doux. Pendant le fonctionnement du brûleur s'éteint jamais.

Lorsque la température est atteinte et que la flamme est faible, n'oubliez pas de fermer la porte du four lentement lors de la vérification de votre nourriture.

Considérations de cuisson Four

Papier d'aluminium - Ne pas couvrir entièrement une grille avec du papier aluminium ou du lieu directement sous ustensiles de cuisine. Pour récupérer les matières renversées, placez un morceau de papier un peu plus grand que le moule, sur la grille sous la casserole.

DO PAS PLACER Papier d'aluminium sur la sole du four.

Laissez l'air chaud de circuler librement dans le four pour des résultats optimaux de cuisson. Mauvais placement des casseroles dans le four bloquer la circulation de l'air et se traduira par différence de brunissement. Pour obtenir les meilleurs résultats, même brunissement et de cuisson:

- Ne surchargez pas une grille avec des casseroles. Ne jamais placer plus d'une tôle à biscuits, un moule à gâteau ou deux moules ronds sur la grille.
- Étaler les casseroles lors de la cuisson sur deux grilles donc une casserole n'est pas directement au-dessus d'une autre casserole.
- Prévoyez deux pouces entre le poêle et les parois du four

Considérations Casseroles

La performance de cuisson est fortement influencée par le type d'ustensile utilisé. Ustensile de cuisson approprié permettra de réduire les temps de cuisson, utiliser moins d'énergie et produire des résultats plus même la cuisine. Pour de meilleurs résultats, utilisez une casserole en métal épais avec un fond plat et lisse, parois droites, un couvercle hermétique.

Un ustensile à fond inégal, déformés, ou rainurée, ne font pas un bon contact avec la surface de chauffage et de réduire la conductivité thermique et entraîner un ralentissement moins un chauffage uniforme.

Le matériau du plat détermine rapidement et uniformément la chaleur est conduite à partir de la source de chaleur à l'aliment. Certains matériaux utilisés sont largement pan.

Aluminium - Excellent conducteur de chaleur. Certains aliments peuvent le faire pour assombrir ou d'une fosse. Souvent utilisé comme revêtement de fond pour améliorer le chauffage des matériaux pan autres.

Cuivre - Excellent conducteur de chaleur. Décolore facilement, nécessite un polissage constant. Souvent utilisé comme revêtement de fond pour améliorer le chauffage des matériaux pan autres.

Acier inoxydable - Conducteur de chaleur lent. Développe les points chauds, et produit des résultats de cuisson inégaux. Durable, attrayant et facile à nettoyer. Est-ce que distribuer la chaleur mieux que les autres matériaux sont combinés ou en sandwich comme revêtement de fond.

Fonte - Conducteur de chaleur lent. Les cuisiniers façon uniforme une fois la température est atteinte. Lourde, a besoin d'assaisonnement pour faciliter le nettoyage et éviter le collage et la rouille.

Verre - Ralentir conducteur de la chaleur. Facile à nettoyer. Certains types ne peuvent être utilisés dans le four.

Porcelaine émaillée - verre en forme de substance fondue à du métal. Caractéristiques de chauffage dépendent de matériau de base. Facile à nettoyer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS:

1. Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs sont éteints et que tous les composants sont assez cool en toute sécurité toucher.
2. Après le nettoyage, ré-assembler tous les composants avant d'utiliser la table de cuisson.

Un bon nettoyage est nécessaire pour maintenir les performances appareil et l'apparence. Essuyer les déversements qui se produisent pendant la cuisson, mais d'attendre cuisinière refroidir. Les déversements qui restent sur les composants des brûleurs chauds sera très difficile à nettoyer, surtout si on les laisse brûler. Les déversements de certains aliments, comme les tomates, les jus d'agrumes, vinaigre, alcool et le lait sont nocifs si on les laisse reposer pendant un certain temps.

1. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur de votre gamme. Tout produit nettoyant liquide domestique est recommandé.
2. Utilisez un chiffon propre ou une éponge pour appliquer de nettoyeurs.
3. Enlever les taches le plus rapidement possible avant qu'ils ne deviennent "set".
4. Ne laissez pas les déversements alimentaires ou d'aliments brûlés s'accumulent sur toute la surface de votre gamme de cuisine.
5. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour four du ménage pour le four, mais n'oubliez pas de suivre les instructions du fabricant du produit.
6. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de type SOS-pads pour nettoyer une partie quelconque de votre poêle, car ces produits intégrera fines particules d'acier dans la surface de l'acier inoxydable causant un saignement dans un environnement marin. Utilisez laine de bronze ou d'une autre abrasif non métallique si vous le devez. Soyez conscient que votre gamme bénéficie d'une finition fine qui peut être rayée par des tampons abrasifs ou de nettoyeurs.

PROLONGÉE LAY UP

Le poêle au propane Dickinson a été conçu pour avoir une longue durée de vie, avec une utilisation quotidienne. Toutefois, si vous laissez votre bateau sans surveillance pendant une longue période de temps, en particulier dans la chaleur élevée et des conditions humides ou conditions hivernales longues, le lubrifiant à haute température dans les vannes de régulation de gaz peut s'installer, entraînant des difficultés à tourner les vannes de régulation et, éventuellement, saisie de la soupape.

NOTE: Dans le cadre de la maintenance préventive, si vous prévoyez une longue période de lay-up pour votre poêle, il est conseillé de faire régulièrement tourner vos robinets de gaz de temps en temps, pour empêcher la saisie de vanne possible.

Dans le cas où votre robinet ne saisir, il sera préférable de retirer le panneau de commande de la gamme en commençant par arracher les boutons de commande, puis dévisser les écrous borgnes et retirez le panneau. Nous vous recommandons fortement de ne PAS ouvrir et de réparer le robinet de gaz car il est très difficile de remonter, (il peut endommager les composants internes et / ou peut entraîner une fuite). Cela étant dit,

vous avez une chance de 50/50% de la fixation ou la rupture de la vanne. Utiliser des pinces ou d'étai sur l'arbre en laiton, puis enfoncer et la tourner dans le sens antihoraire SEULEMENT. Ce sera soit desserrer l'arbre ou ça casse (l'arbre va tourner, mais pas actionner la vanne).

NOTE: Si vous n'avez pas d'expérience avec le gaz et que vous souhaitez fixer le robinet et ne pas prendre le risque de briser l'appareil ou mieux encore de support par email technique pour obtenir des conseils.

REMARQUE: Faites un test de savon sur la vanne après l'assemblage pour s'assurer qu'il n'ya pas de fuites.

NETTOYAGE INJECTEUR

Les orifices des brûleurs sont accessibles en retirant les 4 vis sur les parois intérieures de la zone de cuisson, puis soulevez le haut du poêle. Le chapeau du brûleur grand et le corps est tout simplement lifed hors du support de base du brûleur. Cela révèle le petit trou qui est l'orifice d'entrée de gaz. Le bouchon est dévissé petit brûleur dans le sens antihoraire. Retirez les deux petites vis sur le dessus de la base du brûleur puis retirez l'assemblage. Il est conseillé de dévisser et enlever l'orifice pour le nettoyage. Nettoyage de l'orifice en place peut conduire à un blocage de répétition peu de temps après réutiliser la table de cuisson, cependant tourner la perceuse orifice dans le sens horaire, le twisted cannelures du foret peut enlever les débris vers le haut et à l'extérieur (70% fonctionne de la time). Lors de la remise des pièces en marche, assurez-vous que les sommets des brûleurs sont mis en avant le haut fourneau est réinstallé.

REMARQUE: Lorsque vous mettez l'arrière petit brûleur, assurez-vous de visser les vis de façon égale. Début dévisser, puis commencer à l'autre, puis réglez chacun de manière incrémentielle. Si vous n'aimez pas, le brûleur va de travers, et vous risquez de l'endommager.

NETTOYAGE DU FOUR CHALEUR DISPERSEUR

1. Ouvrez le four
2. Ensuite, soulevez la plaque et tirez vers vous.
3. Maintenant, vous pouvez nettoyer la chaleur disperseur, en suivant le même soin et les instructions de nettoyage ci-dessus.

TROUBLE - GUIDE DE

Si quelque chose doit aller mal avec le fonctionnement de votre poêle au propane, ne désespérez pas! Lisez attentivement cette section et suivez nos remèdes proposés.

Si ces suggestions ne résolvent pas le problème, s'il vous plaît contactez votre revendeur local ou contactez-nous directement pour plus de soutien.

Odeur de gaz

1. Éteindre toutes les flammes et cigarettes.
2. Fermer les deux robinets des bouteilles manuel et électrovannes
3. Assurez-vous que toutes les vannes sont fermées appareil.
4. Aérer tous les compartiments intérieurs soigneusement. Utiliser un ventilateur pour pousser l'air à partir du bas de tous les compartiments.
5. Le maintien de la ventilation autant que possible, ouvrez les robinets des bouteilles. S'assurer que les vannes d'appareils sont toujours fermées.
6. Lorsque la réparation des fuites est terminée, testez le système à l'aide de la jauge de pression, en utilisant la procédure décrite précédemment pour l'essai des systèmes de carburant (Page 14)

Système d'allumage ne réussit pas à Spark Spark ou commence à lentement

1. Vérifiez les piles 9V située à l'intérieur de la partie inférieure côté droit poêle, afin de s'assurer qu'elle est toujours alimentée et installée correctement. Installer une nouvelle batterie si nécessaire. Si aucune des bougies d'allumage des étincelles après que la batterie est vérifiée ou remplacé vous pouvez avoir besoin de commander un boîtier d'allumage de remplacement étincelle d'Dickinson.

2. Vérifiez s'il ya écart de 3/32 "(2 mm) entre la tête de la bougie (qui doit être propre) et la jante du brûleur, et que tous les fils sont bien connectés à la boîte d'allumage par étincelle situé à mi-chemin en bas de la face arrière de la poêle. Un moyen rapide de vérifier est d'appuyer sur n'importe quel bouton de commande et de regarder pour voir si étincelle étincelles entre les bornes.
3. Vérifier le fonctionnement de chaque commutateur avec un testeur de circuit. Retirez les boutons de commande et la plaque frontale et vérifiez les connexions des câbles à l'arrière du faisceau du commutateur d'allumage par étincelle.
4. Parfois, un mineur pseudo dans le fil de provoquer un court de sorte que la bougie ne produit pas d'étincelles à ce brûleur. Retirer la poêle afin que chaque allumage par étincelle fils de connexion peut être vérifiée pour les courts métrages.

Parfois, le brûleur de pulvérisation pendant un certain temps avant de s'enflammer. Donner la poêle 10-15 secondes pour purger l'air hors de la conduite de gaz.

Pas de gaz aux brûleurs - Allumeur réservoir vide ne produit pas d'étincelles d'allumage-Remplacer une pile 9V

Robinet d'arrêt fermé - Remplacement boîte de Igniter

Orifice du brûleur bloqué - Fil électrode court-circuit

Flamme de mauvaise qualité Saleté dans la conduite de carburant Planche à découper inégale - Nivellement Planche à découper (page 8)

Partiellement bloqués maniques orifices sont lâches - jambes écartées à la main

Dessus du brûleur n'est pas installé correctement

Flamme basse - pression dans le réservoir d'alimentation basse

Orifice partiellement bouché

PIÈCES DE RECHANGE

- Planches à découper en bois dur. 2 brûleurs-# 26-010 3 brûleurs - # 26-011
- Maniques • # 26-020
- Gaz brûleurs bouton de commande populaires # 26-040 # 26-041 four
- Searail # 26-021
- cardan MonterTrousse # 26-003
- Construit en kit 2 brûleur # 26-000 # 3 brûleurs-26-001
- Cuisson rack 2-brûleur # 26-030 # 3 brûleurs-26-031

GARANTIE LIMITÉE

CONDITIONS DE GARANTIE: Dickinson garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un an. Cette garantie est limitée aux demandes soumises par écrit dans un délai d'un an suivant la date d'achat. Si une partie de votre nouveau produit échoue en raison d'un défaut de fabrication pendant la période de garantie Dickinson propose de remplacer lesdites parties gratuites, à condition, toutefois, que ces pièces n'ont pas été mal réparé, modifié ou altéré ou soumis à une mauvaise utilisation, d'abus ou exposés à des conditions corrosives. Cette garantie est toutefois limitée par certaines exclusions, les délais et les exceptions énumérées ci-dessous. Lire ces limitations et exclusions attentivement.

DÉLAI: Cette garantie est donnée trop et ne couvre que l'acheteur initial. La couverture prend fin un an après la date d'achat pour les pièces de rechange.

EXCLUSIONS: Cette garantie ne couvre ni les suivants: (a) Toute détérioration normale du produit et l'apparence des objets, en raison de l'usure et / ou de l'exposition; (b) des garanties, promesses, représentations, garanties ou ententes de services donnés ou faits par une entreprise agréée distributeur ou toute autre personne qui vend ce produit, autres que celles expressément énoncées aux présentes; (c) tout dommage ou défectuosité dû à un accident, une mauvaise réparation, modification, utilisation déraisonnable notamment le défaut de fournir une assurance raisonnable et nécessaire d'entretien, mauvaise utilisation ou abus de l'équipement, ou l'exposition à des conditions corrosives. Cette

garantie est subordonnée à une utilisation normale, l'entretien raisonnable et nécessaire et le service de votre produit, et un avis écrit est donné immédiatement après la découverte de l'acheteur de la garantie, conformément au paragraphe 6 ci-dessous. Entretien raisonnable et nécessaire, c'est l'entretien qui vous êtes censé faire vous-même ou l'ont fait pour vous. Il ne nécessite aucun entretien, ce qui est nécessaire pour garder votre produit accomplissement de sa fonction normale et d'exploitation à un niveau raisonnable de la performance.

AVERTISSEMENT LA LIMITATION DES DOMMAGES: EN AUCUN CAS, Dickinson SERA RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, Y COMPRIS (MAIS SANS S'Y LIMITER) PERTE D'UTILISATION DU PRODUIT, LA PERTE DE TEMPS, DES INCONVÉNIENTS, FRAIS DE VOYAGE, FRAIS DE TRANSPORT LOGEMENT, DE LA PERTE DE DOMMAGES AUX BIENS PERSONNELS OU PERTE DE REVENU, DE PROFITS OU DE REVENUS.

LIMITES DE LA GARANTIE IMPLICITE OU ORALES: La présente garantie est exclusive et remplace toutes les autres garanties, orales ou écrites, expresses ou implicites, y compris mais sans s'y limiter, toute garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier.

TRANSFERT DES LIMITATIONS: Cette garantie n'est pas cessible ni transférable. Elle ne couvre que l'acheteur initial

RÉCLAMER PROCÉDURE: Dans le cas d'un défaut, problème ou qu'il ya eu violation de cette garantie est découvert, afin de protéger les droits de garantie, vous devez aviser sans délai **Dickinson**. Donnez le nom, l'adresse et le nom du modèle, l'emplacement de l'unité, la description du problème et où on peut vous joindre pendant les heures ouvrables.

RESERVE LE DROIT DE MODIFIER: Dickinson se réserve le droit d'apporter des modifications ou des améliorations aux produits qu'elle fabrique à l'avenir, sans imposer sur elle-même aucune obligation d'installer les mêmes améliorations dans les produits qu'elle a fabriqués antérieurement.

PROPRIÉTAIRE second ou subséquent: Dickinsonne donne aucune garantie aux acheteurs secondaires ou ultérieur, et il rejette toutes les garanties implicites à ces propriétaires.

INSPECTION: Pour vous aider à éviter des problèmes avec votre produit et de valider cette garantie vous devez faire ce qui suit: (a) lire la garantie; (b) inspecter le produit. Ne pas accepter la livraison jusqu'à ce que vous avez examiné le produit auprès de votre fournisseur; (c) poser des questions sur tout ce que vous ne comprenez pas au sujet du produit.

Titulaire de l': Remplissez la carte de garantie dans les 30 jours à compter de la date de livraison.

GARANTIE: LE RETOUR DE LA CARTE EST CONDITION PREALABLE A LA GARANTIE ET ??PERFORMANCE. SI VOUS N'ÊTES PAS REMPLIR ET POSTER LA CARTE SELON LES DIRECTIVES, VOUS N'ÊTES PAS UNE GARANTIE.

DROITS: Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier au sein des juridictions différentes administrations.

Retourner à:



DEPUIS 1932

101-17728 66 Ave, Surrey, Colombie-Britannique Canada V3S 7X1

FORMULAIRE DE GARANTIE

J'ai lu et compris la garantie limitée et le mode d'emploi
et j'accepte les termes et conditions

(S'il vous plaît imprimer)

Date de

Nom de l'Acheteur

Adresse

.....

.....

Nom du modèle

Numéro de série

Date d'achat

Signature

Nom du vendeur

Pays du vendeur

Remarque: Le formulaire de garantie peut être rempli et envoyé par le
site web: www.dickinsonmarine.com