

# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES

== *Classic* ==  
by UNIQUE

## CUISINIÈRE À CONVECTION ÉLECTRIQUE DE 30 PO CLASSIQUE RETRO DE UNIQUE 76,2 cm (30 po)

NUMÉRO DE MODÈLE : UGP-30CR EC W, UGP-30CR EC B, UGP-30CR EC LG, UGP-30CR EC T



**Intertek**  
5010059

### MANUEL DE L'UTILISATEUR

Numéro de série :

MAY22V1

## Manuel d'installation et d'utilisation

**Ce manuel fournit les renseignements suivants :**

- Importantes mesures de sécurité
- Installation
- Utilisation et entretien

Certaines cuisinières sont équipées de caractéristiques spéciales. Vous devrez vérifier le modèle de votre cuisinière pour déterminer les instructions de ce manuel qui s'y appliquent.

Vous trouverez des instructions utiles concernant l'installation, le réglage et l'utilisation de votre cuisinière.

**Service de réparation ou achat de pièces de rechange**

Si votre cuisinière ne fonctionne pas conformément aux instructions du manuel, veuillez communiquer avec votre revendeur local. Vous pouvez également communiquer avec le fournisseur de service mentionné sur la garantie.

**Important**

AU PROPRIÉTAIRE DE LA CUISINIÈRE : Veuillez conserver ce manuel pour référence ultérieure.

À L'INSTALLATEUR : Laissez ce manuel avec la cuisinière.

**Veillez lire et conserver ces instructions.**



# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES

FABRIQUÉ ET CERTIFIÉ PAR  
**Unique Appliances Ltd**



## AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation anormale ou de charge déposée sur la porte, l'appareil doit être fixé à l'aide des dispositifs anti-basculement fournis. Pour vérifier si les dispositifs sont installés correctement, faites basculer la cuisinière avec précaution vers l'avant. Les dispositifs anti-basculement doivent s'engager et empêcher le basculement de la cuisinière.

**Si cette cuisinière doit être déplacée pour quelque raison que ce soit, comme pour un entretien ou un nettoyage, elle doit être réinstallée conformément aux instructions d'installation avant de remettre la cuisinière en service.**



Patte de la cuisinière

Dispositif anti-basculement

### Assurez-vous que les dispositifs anti-basculement sont installés :

- Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifiez que les dispositifs anti-basculement sont bien fixés au sol.
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que les pattes de la cuisinière s'enclenchent sous les dispositifs anti-basculement.

# TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ . . . . .	6
INSTALLATION DU DOSSERET . . . . .	13
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION . . . . .	14
DÉGAGEMENTS MURAUX ET EMPLACEMENT DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT . . . . .	15
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES . . . . .	18
FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE . . . . .	19
FONCTIONNEMENT DU FOUR . . . . .	20
ENTRETIEN ET MAINTENANCE . . . . .	23
NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE . . . . .	26
GUIDE DE DÉPANNAGE . . . . .	28
SCHÉMA DE CÂBLAGE . . . . .	29
ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE . . . . .	30
GARANTIE . . . . .	31
RENSEIGNEMENTS SUR L'APPAREIL . . . . .	32
ENREGISTREMENT DE PRODUIT. . . . .	32
COMMUNIQUER AVEC NOUS. . . . .	32

# BIENVENUE

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière UNIQUE! Nous sommes très fiers de notre produit et nous nous engageons à vous offrir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité absolue. Veuillez lire le contenu de ce manuel attentivement. Il contient des renseignements précieux sur la façon d'entretenir correctement votre nouvelle cuisinière à convection électrique de Unique.

Nous sommes persuadés que vous apprécierez votre nouvelle cuisinière et nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils Unique! Nous espérons que vous prendrez notre marque en compte pour vos prochains achats.

## BESOIN D'AIDE?

### VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Ce manuel fournit des instructions d'utilisation propres à votre modèle. Utilisez votre cuisinière conformément à ces instructions. Bien évidemment, elles n'ont pas pour but de couvrir toutes les conditions et situations possibles. Vous devez donc faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil.

Notez le numéro de modèle et le numéro de série de cet appareil dans l'espace prévu à cet effet.

Vous trouverez ces numéros sur la plaque de série située dans le tiroir du bas ou à l'arrière de la cuisinière.

N° de modèle : \_\_\_\_\_

N° de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

Prenez en note ces renseignements pour une utilisation ultérieure.

**IMPORTANT :** Veuillez conserver une copie de votre facture. La date indiquée sur la facture établit la période de garantie en cas de nécessité. Si vous effectuez un appel de service, il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus.

### N'ATTENDEZ PAS!

Veuillez visiter notre site Web au <https://uniqueappliances.com/fr/soutien/enregistrement-de-produit/> pour enregistrer votre produit.

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

**RÉPARATION PAR L'UTILISATEUR :** Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf en cas de recommandation contraire dans ce manuel. Autrement, seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Cela permet de réduire les risques de blessures et de dommages à la cuisinière.

**Stockage dans ou sur l'appareil :** Ne déposez aucune matière inflammable dans le four, à proximité des éléments de cuisson de la cuisinière ou à proximité du grilloir. Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. N'utilisez pas le four comme rangement. N'entreposez aucun explosif, comme des bombes aérosol, sur la cuisinière ou à proximité.

**Si vous devez entreposer la cuisinière ou la mettre au rebut, retirez la porte du four.**

**Si vous marchez sur la porte ou sur le grilloir, que vous vous appuyez ou vous asseyez dessus, vous risquez de vous blesser gravement et d'endommager la cuisinière.**



**Les situations suivantes peuvent entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.**

**NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE CUISSON DE LA CUISINIÈRE OU DU FOUR, NI LES ZONES À PROXIMITÉ, NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.** Les éléments de cuisson de la cuisinière et du four peuvent en effet être très chauds même s'ils sont éteints. Même les zones proches des éléments de cuisson de la cuisinière peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Ainsi, ne touchez pas ces zones pendant et après l'utilisation, et assurez-vous qu'aucun vêtement ou qu'aucune autre matière inflammable n'entre en contact avec ces zones jusqu'à ce qu'elles aient suffisamment refroidi. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la cuisinière, les surfaces faisant face à la cuisinière, les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures, la porte du four et la fenêtre.



**N'utilisez JAMAIS cet appareil comme système de chauffage domestique pour chauffer ou réchauffer la pièce.**

**Portez des vêtements adéquats.** Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez l'appareil. Assurez-vous qu'aucun vêtement ou qu'aucune autre matière inflammable n'entre en contact avec les surfaces intérieures du four ou avec les éléments de cuisson de la cuisinière tant qu'ils sont encore chauds.

**N'apportez aucune modification à la conception de la cuisinière.** Ne retirez pas les pattes de mise à niveau, les panneaux, les protège-câbles, les dispositifs anti-basculement ou d'autres composants fixes de l'appareil.

**Faites attention lorsque vous chauffez de la graisse.** En effet, la graisse peut prendre feu à haute température.

**Ne tentez pas d'éteindre un incendie de graisse avec de l'eau ou de la farine.** Étouffez plutôt le feu avec un couvercle de casserole ou du bicarbonate de soude, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

**Fonctionnement des éléments de cuisson de la cuisinière.** Lorsque vous utiliserez les éléments de cuisson pour la première fois, il est possible qu'un peu de fumée soit visible en raison des résidus de ruban adhésif ou des produits de lubrification utilisés lors de la fabrication. **Cela est sans danger.** Faites fonctionner les éléments de cuisson pendant environ cinq minutes pour éliminer tout résidu sur les éléments de cuisson avant de les utiliser.

**Assurez-vous que les mitaines de four sont sèches.** En effet, si elles sont humides ou mouillées, de la vapeur pourrait être générée à cause de la chaleur et vous brûler. Assurez-vous que les mitaines de four n'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon à la place d'une mitaine de four pour transporter une casserole ou une poêle.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (SUITE)



**Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four et ne couvrez jamais toute la grille avec un produit tel que du papier aluminium.** Cela bloquerait en effet le flux d'air dans le four, ce qui pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également retenir la chaleur et provoquer un risque d'incendie. Reportez-vous à la section de nettoyage de ce manuel pour de plus amples renseignements sur l'utilisation du papier aluminium.

### AVERTISSEMENTS

Détruisez le carton d'emballage et les sacs en plastique après avoir déballé la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec le matériel d'emballage. En effet, un carton recouvert de tapis, d'un couvrelit ou d'un sac en plastique peut devenir un contenant étanche à l'air. Assurez-vous également de retirer toutes les agrafes du carton. Elles pourraient en effet provoquer des coupures importantes et endommager les finitions des appareils ou des meubles en cas de contact.

**Pensez sécurité.** La cuisson d'aliments au four nécessite des températures susceptibles de causer de graves brûlures. Avant d'utiliser ce nouvel appareil, veuillez lire et suivre attentivement toutes les instructions.



### AVERTISSEMENT



### AVERTISSEMENT EN VERTU DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

La California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de 1986 (la Proposition 65) exige que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances reconnues par l'État de Californie comme des causes de cancer ou d'autres problèmes reproductifs. En outre, les entreprises doivent avertir les clients d'une exposition potentielle à de telles substances.

**Les situations suivantes peuvent entraîner des blessures corporelles graves ou mortelles ainsi que des dommages matériels.**

**POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE ADÉQUATEMENT FIXÉE À L'AIDE DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT INSTALLÉS CORRECTEMENT, FAITES BASCULER LA CUISINIÈRE AVEC PRÉCAUTION VERS L'AVANT. LES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT DOIVENT S'ENGAGER ET EMPÊCHER LE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE. REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION FOURNIES AVEC LES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT.**

- **Ne laissez jamais d'enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsqu'il est utilisé.** En aucun cas, ils ne doivent s'asseoir ou se tenir sur une pièce de l'appareil. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque la cuisinière est sans surveillance.
- **Ne rangez aucun objet présentant un intérêt pour les enfants sur le dossier ou dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière.** En effet, un enfant pourrait se blesser gravement s'il tentait de grimper sur la cuisinière pour atteindre les objets en question.

**Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer à proximité.** En effet, le poids d'un enfant sur la porte ouverte du four peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut provoquer des brûlures graves ou d'autres blessures.

**IMPORTANT :** Veuillez respecter tous les codes et toutes les ordonnances en vigueur. N'obstruez pas la circulation de la chaleur et de la ventilation.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (SUITE)

Placez toujours les grilles à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, utilisez des mitaines de four et saisissez la grille des deux mains pour la repositionner. Ne laissez pas les mitaines de four entrer en contact avec les parois chaudes du four. Retirez tous les plats de la grille avant de la déplacer.

L'accumulation de pression peut en effet provoquer l'éclatement du plat et provoquer des blessures.

L'évent du four est situé le long de la partie inférieure du dosseret. Tout contact avec les surfaces à proximité de l'évent pendant l'utilisation du four peut provoquer de graves brûlures. Par ailleurs, ne placez aucun article en plastique ou thermosensible sur l'évent du four ou à proximité. En effet, la chaleur pourrait le faire fondre ou l'enflammer. La cuisinière nécessite de l'air frais pour assurer la combustion des éléments de cuisson. Ne bloquez pas le flux d'air autour de la base ou sous le panneau avant inférieur de la cuisinière.

Ouvrez lentement la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper avant de sortir ou d'insérer un plat.

Placez une casserole sur l'élément de cuisson avant d'allumer celui-ci, et éteignez-le avant de retirer la casserole. Ouvrez toujours les éléments de cuisson de la cuisinière au complet au moment de les allumer.

Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversements dus à un contact accidentel avec la casserole ou la poêle, tournez sa poignée vers l'intérieur et assurez-vous qu'elle ne se trouve pas au-dessus des éléments de cuisson adjacents.

En effet, un débordement peut provoquer de la fumée, un déversement de matières grasses peut prendre feu et la casserole ou la poêle dont le contenu en ébullition s'est évaporé pourrait fondre.

Vous pourriez en effet vous pincer les doigts.

Lorsque vous éteignez un élément de cuisson de la cuisinière, l'élément de cuisson et la grille sont suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.

- Débranchez la prise d'alimentation.
- Déplacez la cuisinière avec précaution en la tirant vers l'avant.

La cuisinière est lourde. Manipulez-la avec précaution.

Les fumées produites pourraient en effet provoquer un incendie ou une explosion. N'entreposez et n'utilisez en aucun cas de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les vapeurs produites pourraient en effet provoquer un incendie ou une explosion.

assurez-vous d'avoir débranché l'alimentation de l'appareil.

N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf en cas de recommandation contraire dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Le ventilateur d'évacuation, la hotte de ventilation et les filtres à graisse doivent être propres. Ne laissez pas de dépôts de graisse s'accumuler. En effet, des dépôts de graisse qui s'accumulent dans le ventilateur peuvent provoquer un incendie. Veuillez suivre les instructions du fabricant de la hotte pour nettoyer l'appareil.

Seuls certains types de récipients en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou émaillés peuvent être utilisés sur une cuisinière sans se briser en raison des changements de température rapides. Veuillez consulter les recommandations du fabricant du plat pour confirmer si le plat peut être utilisé avec une cuisinière.

En effet, la chaleur pourrait les faire fondre ou les enflammer. Les supports à chaudrons, les serviettes et les cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'une source de chaleur.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (SUITE)

Le joint de porte est indispensable pour assurer une bonne étanchéité. Il faut donc prendre soin de ne pas le frotter, l'abîmer ou le déplacer.

Lorsque vous déplacez la cuisinière pour effectuer une réparation, il est recommandé d'utiliser un diable. Ne poussez pas contre les bords de la cuisinière pour tenter de la faire glisser. En effet, cela risque fortement de plier les pattes ou les connecteurs d'accouplement internes.

Les instructions figurant dans ce manuel n'ont pas pour but de couvrir toutes les conditions et situations possibles. Vous devez donc faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil.



Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à quatre broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution; de plus, il doit être branché directement sur une prise correctement mise à la terre. Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre de la fiche.

Par ailleurs, l'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.

Il est recommandé de prévoir un circuit électrique distinct pour l'appareil. Utilisez une prise qui n'est pas commandée par un interrupteur à bouton ou à chaînette.

Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées pour réparer la cuisinière. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces agréés par le fabricant. Veuillez communiquer avec le distributeur de pièces Unique Appliances le plus proche de chez vous.

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (SUITE)

## **IMPORTANT : Consignes destinées aux inspecteurs en électricité.**

L'installation d'armoires de rangement au-dessus des éléments de cuisson n'est pas recommandée. En se penchant au-dessus des éléments ouverts pour atteindre des articles rangés en hauteur, l'utilisateur risquerait en effet de se brûler ou de provoquer un incendie. S'il n'y a pas d'autres options de rangement possibles, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière dotée d'une projection horizontale d'au moins 5 po en avant des armoires.

## **AVERTISSEMENT**

1. Un enfant ou un adulte pourrait renverser la cuisinière et être gravement blessé.
2. Il est donc essentiel d'installer les dispositifs anti-basculement sur la structure ou sur la cuisinière.
3. Engagez les pattes de la cuisinière sous les dispositifs anti-basculement.
4. Réengagez les dispositifs anti-basculement en cas de déplacement de la cuisinière.
5. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.
6. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants ou les adultes.
7. **Installation correcte** – Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
8. N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
9. **Ne laissez pas les enfants seuls** – Ne laissez jamais d'enfants seuls ou sans surveillance à proximité de l'appareil lorsqu'il est utilisé. En aucun cas, ils ne doivent s'asseoir ou se tenir sur une pièce de l'appareil.
10. **Portez des vêtements adéquats** – Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez l'appareil.
11. **Réparation par l'utilisateur** – Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf en cas de recommandation contraire dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
12. **Stockage dans ou sur l'appareil** – Ne déposez aucune matière inflammable dans le four ou à proximité des éléments de cuisson.
13. **Ne tentez pas d'éteindre un incendie de graisse avec de l'eau** – Étouffez plutôt le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
14. **Assurez-vous que les mitaines de four sont sèches** – En effet, si elles sont humides ou mouillées, de la vapeur pourrait être générée à cause de la chaleur et vous brûler. Assurez-vous que les mitaines de four n'entrent pas en contact avec les éléments de cuisson chauds. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon pour transporter une casserole ou une poêle.
15. **Utilisez une casserole ou une poêle de taille appropriée** – Cet appareil est équipé de plusieurs éléments de cuisson de différentes tailles. Sélectionnez des casseroles et poêles au fond plat et suffisamment grandes pour couvrir l'élément de cuisson. De plus, l'utilisation de casseroles ou de poêles trop petites pourrait exposer une partie de l'élément de cuisson au contact direct et provoquer l'inflammation des vêtements. Une casserole ou une poêle dont la taille est adaptée améliorera de plus l'efficacité de cuisson.
16. **Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance à un réglage de température élevé** – En effet, un débordement peut provoquer de la fumée, et un déversement de matières grasses peut prendre feu.
17. **Assurez-vous de mettre en place les cuvettes ramasse-gouttes ou de déversement** – En cas d'absence pendant la cuisson, les déversements risqueraient d'endommager le câblage ou les composants internes.

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (SUITE)

18. **Couches de protection** – N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour tapisser les cuvettes de déversement ou le fond du four d'une autre façon que selon les instructions du manuel. Une installation incorrecte de ces couches de protection peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
19. **Plats émaillés** – Seuls certains types de récipients en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou émaillés peuvent être utilisés sur une cuisinière sans se briser en raison des changements de température rapides.
20. **Tournez la poignée de la casserole ou de la poêle vers l'intérieur et assurez-vous qu'elle ne se trouve pas au-dessus des éléments de cuisson adjacents** – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversements dus à un contact accidentel avec la casserole ou la poêle, tournez sa poignée vers l'intérieur et assurez-vous qu'elle ne se trouve pas au-dessus des éléments de cuisson adjacents.
21. **Ne trempez pas les éléments de cuisson amovibles** – Les éléments de cuisson ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
22. **Faites attention au moment d'ouvrir la porte du four** – Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de sortir ou d'insérer un plat.
23. **Ne chauffez pas un plat fermé** – L'accumulation de pression peut en effet provoquer l'éclatement du plat et des blessures.
24. Veillez à ce que le conduit de ventilation du four ne soit pas obstrué.
25. **Placement des grilles du four** – Placez toujours les grilles à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, assurez-vous que les mitaines de four n'entrent pas en contact avec les éléments de cuisson chauds.
26. **N'utilisez pas la surface de cuisson si le verre est fissuré ou cassé** – Si la surface de cuisson est brisée, les produits de nettoyage et les déversements risquent de pénétrer à l'intérieur et créer un risque d'électrocution. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
27. **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution** – Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler à cause de la vapeur générée. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
28. **ATTENTION : Ne rangez aucun objet présentant un intérêt pour les enfants sur le dossier ou dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière. En effet, un enfant pourrait se blesser gravement s'il tentait de grimper sur la cuisinière pour atteindre les objets en question.**

# AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE



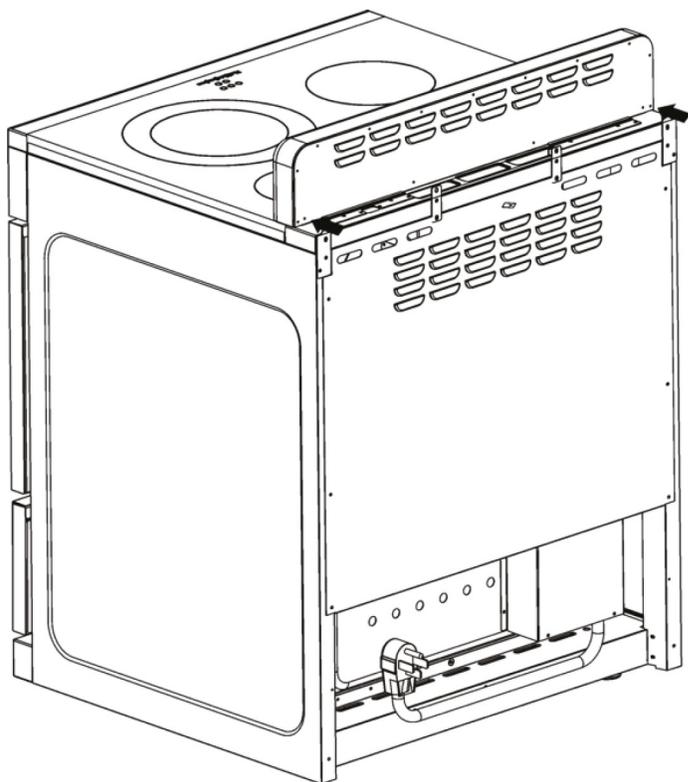
**FAITES INSTALLER CETTE CUISINIÈRE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.**

**Des blessures ou des dommages matériels pourraient survenir en cas d'installation, de réglage, de modification ou d'entretien inadéquats de l'appareil. Consultez un installateur qualifié ou un fournisseur de service. L'appareil doit être positionné et installé conformément aux instructions de ce manuel. Veuillez lire attentivement le manuel au préalable. Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de l'appareil, respectez les précautions de base, notamment les instructions suivantes :**

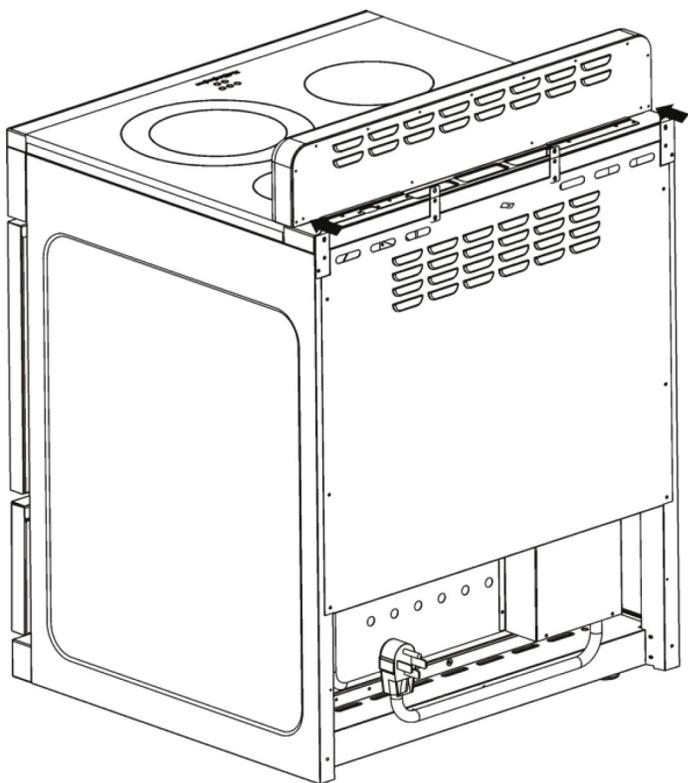
## **AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE :**

- Retirez les garnitures intérieures et extérieures.
  - Retirez le film de protection sur les pièces en acier et en aluminium.
  - Assurez-vous de disposer de toutes les pièces répertoriées ci-dessous :
    - 1 dossier;
    - 2 dispositifs anti-basculement;
    - 2 grilles de four;
    - 4 vis pour dossier;
    - 1 manuel d'instructions et d'installation.
- 
- Nettoyez la surface intérieure à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon doux.
  - Faites installer votre cuisinière, y compris l'installation électrique, par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation.
  - N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, sauf en cas de recommandation contraire dans ce manuel.
  - Ne retirez pas les étiquettes, les plaques et les avertissements fixés à l'appareil. Cela pourrait en effet annuler la garantie.
  - Si vous êtes l'installateur, laissez ces instructions au client qui devra les conserver aux fins de vérification par les inspecteurs locaux et pour référence ultérieure.
  - Veuillez respecter les codes et ordonnances en vigueur à l'échelle locale et nationale.

## INSTALLATION DU DOSSERET



1. Alignez le dossier sur la partie arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur l'illustration.



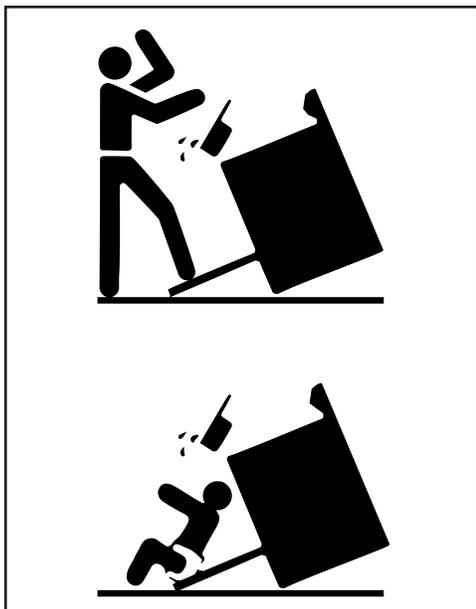
2. Fixez le dossier à la table de cuisson par l'arrière à l'aide des 4 vis cruciformes fournies, comme indiqué sur l'illustration.

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



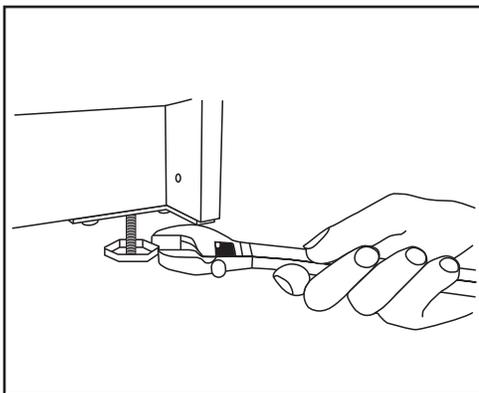
## MISE À NIVEAU D'UNE CUISINIÈRE AUTOPORTANTE

Toutes les cuisinières autoportantes doivent être de niveau pour fonctionner correctement. Les pattes de mise à niveau doivent être vissées dans les supports d'angle. Selon ce que vous avez, prenez une casserole, une tasse à mesurer graduée partiellement remplie d'eau, ou un niveau à bulle que vous déposerez sur la grille du four. Réglez les pattes de mise à niveau en conséquence. Le haut des panneaux latéraux doit être au même niveau que le dessus du comptoir.



### AVERTISSEMENT

Un enfant ou un adulte pourrait renverser la cuisinière et être tué. Il est donc essentiel d'installer les dispositifs anti-basculement sur la structure ou sur la cuisinière. Vérifiez que les dispositifs anti-basculement sont correctement installés et engagés. Assurez-vous de bien engager la cuisinière dans les dispositifs anti-basculement si vous avez déplacé la cuisinière. N'utilisez pas la cuisinière sans les dispositifs anti-basculement en place et bien engagés. Voir les instructions d'installation pour plus de détails. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants ou les adultes.



**X2**



Patte de la cuisinière

Dispositif anti-basculement

### Assurez-vous que les dispositifs anti-basculement sont installés :

- Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifiez que les dispositifs anti-basculement sont bien fixés au sol.
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que les pattes de la cuisinière s'enclenchent sous les dispositifs anti-basculement.

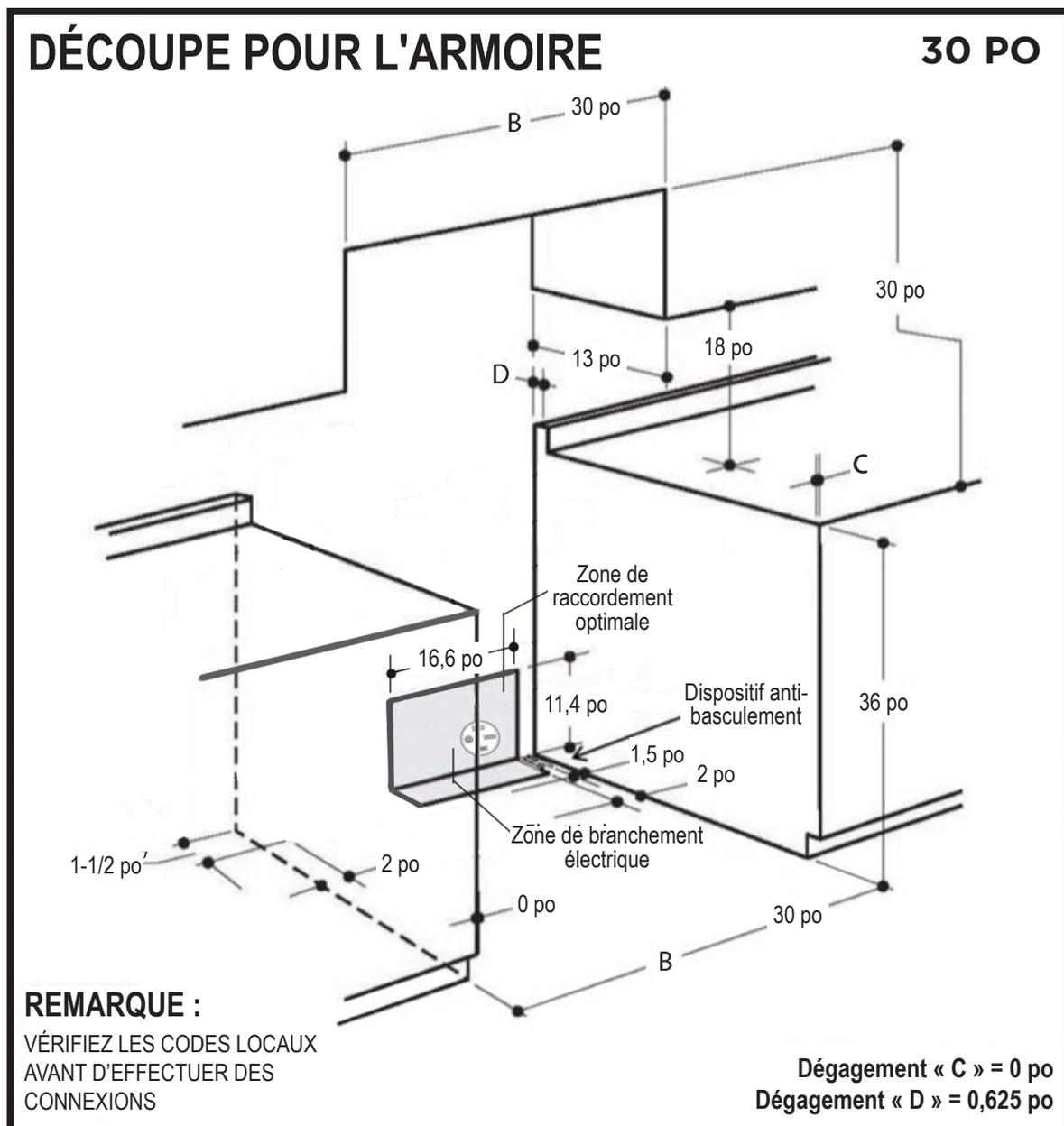
# DÉGAGEMENTS MURAUX ET EMPLACEMENT DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT

Installez la cuisinière conformément aux dégagements à l'arrière, sur les côtés et au-dessus du plan de cuisson indiqués sur la plaque de série située dans le tiroir du bas ou à l'arrière de la cuisinière.

TOUTES LES OUVERTURES DANS LE MUR DERRIÈRE L'APPAREIL ET DANS LE SOL SOUS L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE SCELLÉES.

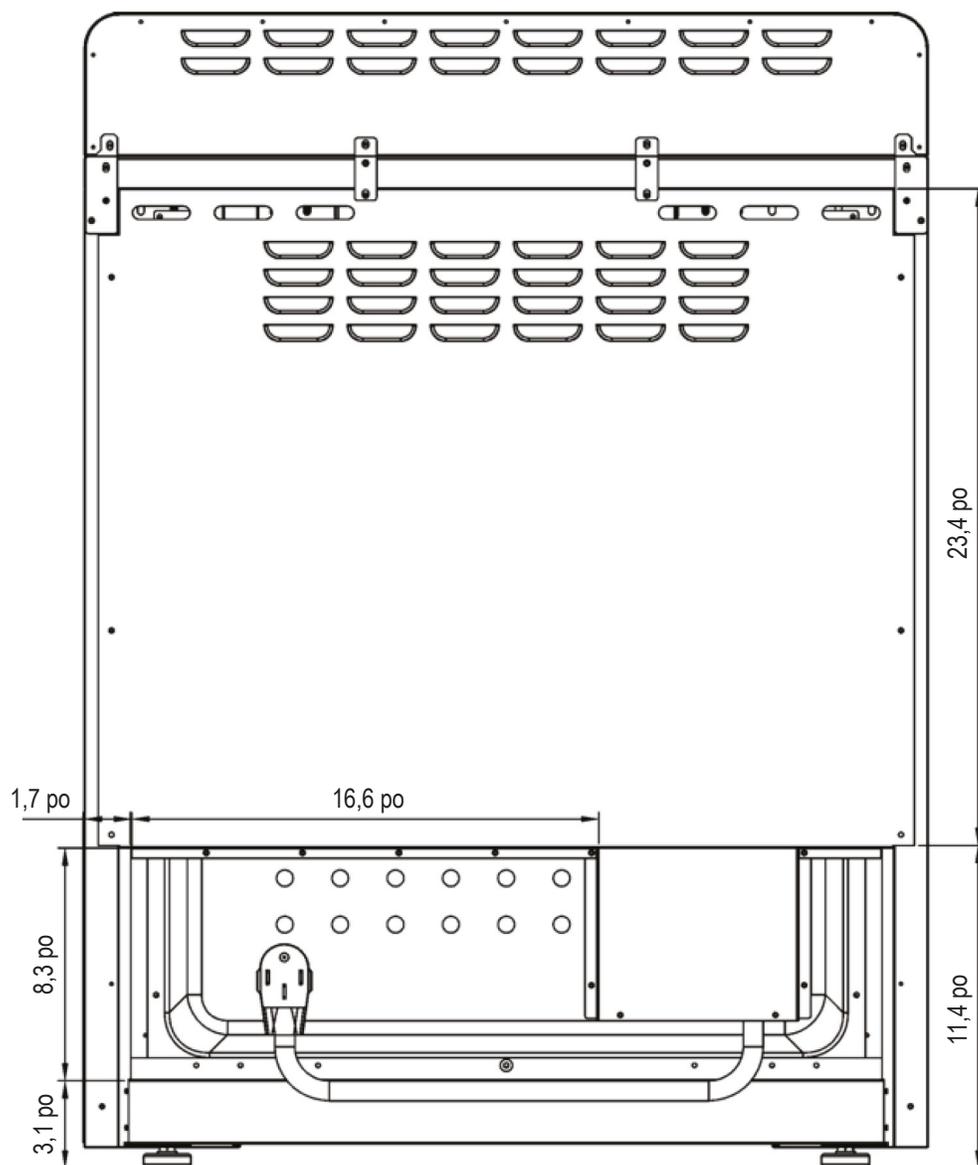
**Remarque :** En raison des risques, il est recommandé de NE PAS installer d'armoires au-dessus de la surface de cuisson.

SI DES ARMOIRES SONT INSTALLÉES MALGRÉ TOUT AU-DESSUS DU PLAN DE CUISSON, LA PROFONDEUR MAXIMALE DES ARMOIRES NE DOIT PAS DÉPASSER 13 PO.



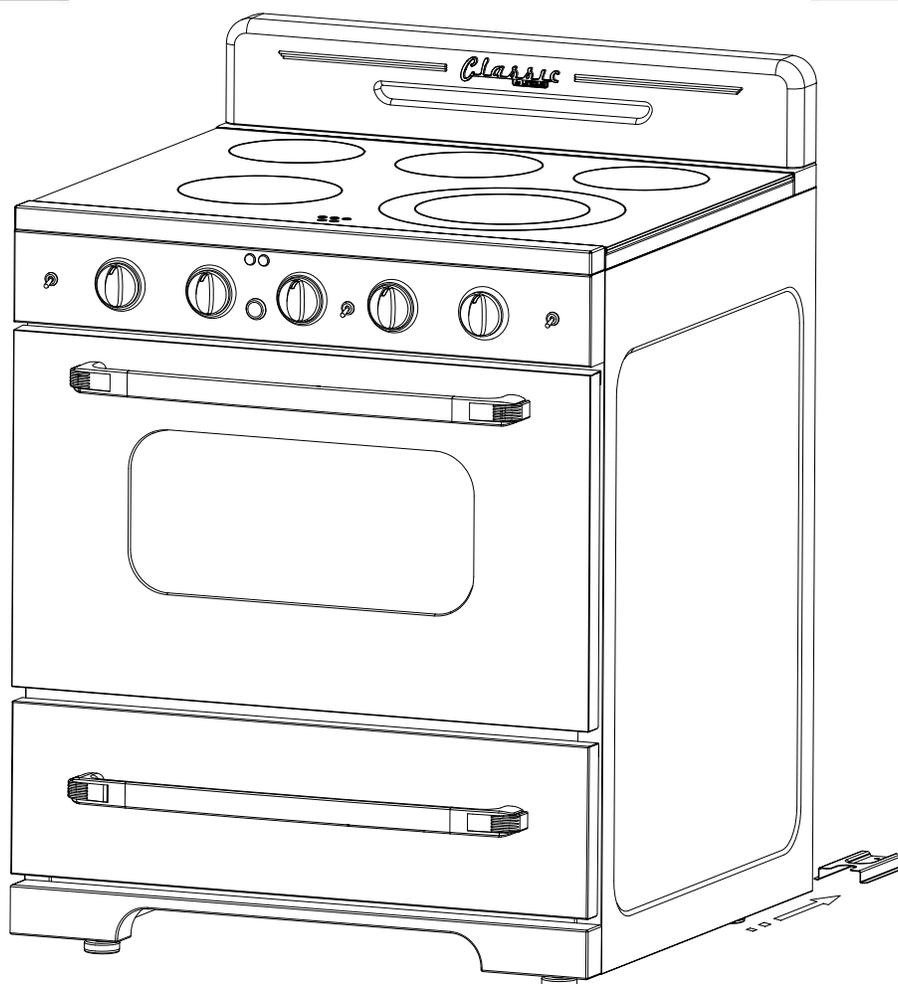
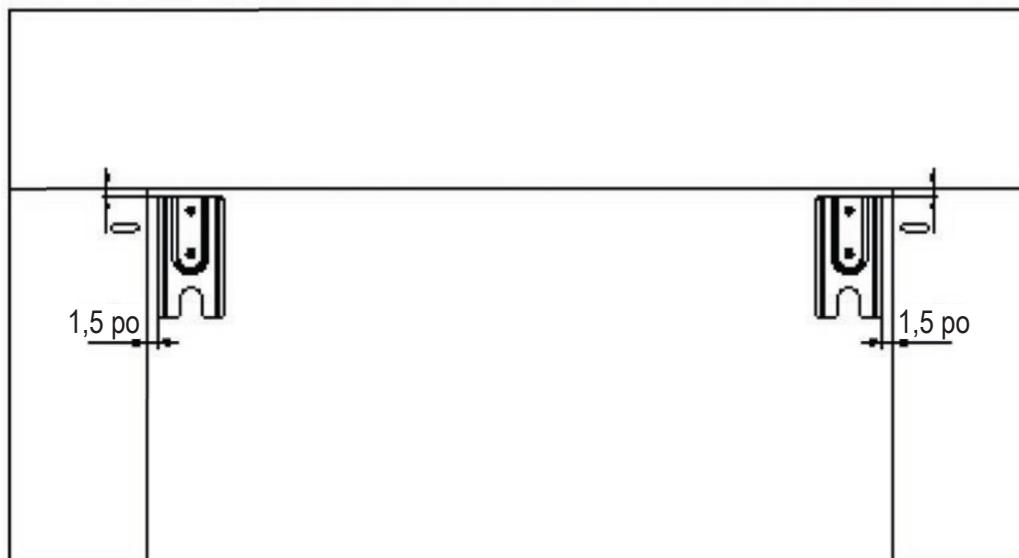
# DÉGAGEMENTS MURAUX ET EMPLACEMENT DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT (SUITE)

ARRIÈRE DE L'APPAREIL POUR ILLUSTRER L'EMPLACEMENT DES PRISES

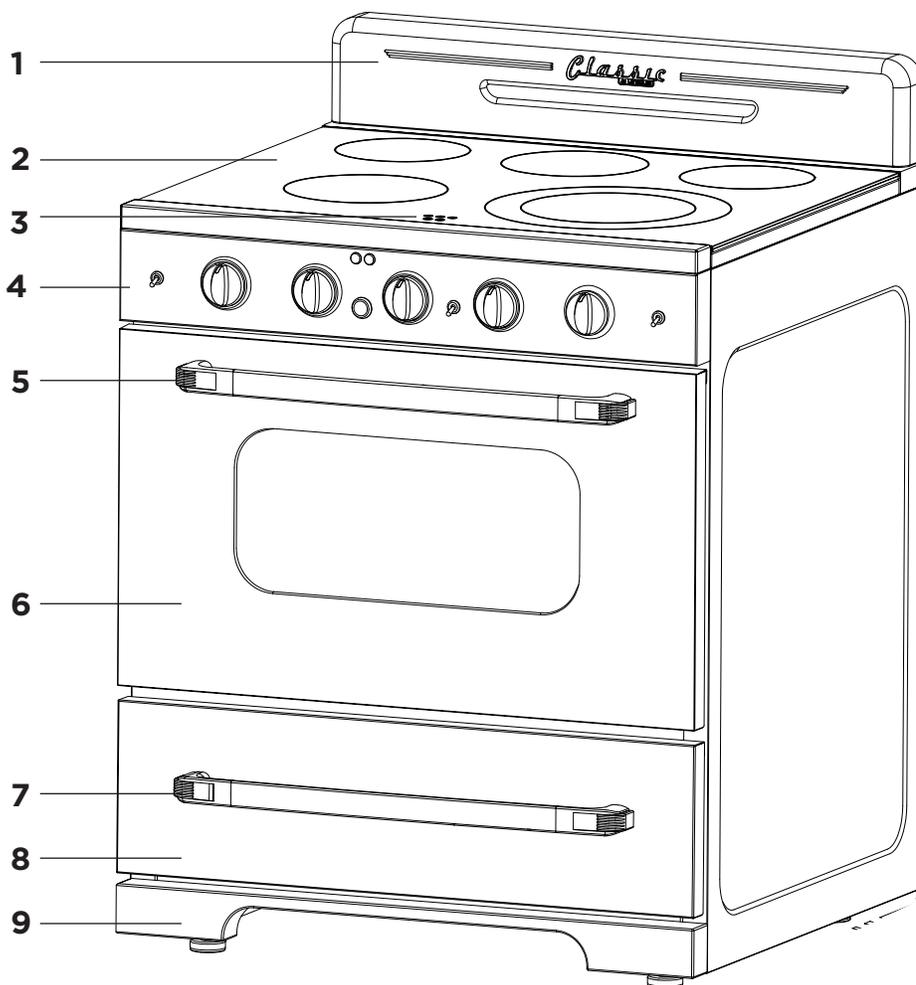


# DÉGAGEMENTS MURAUX ET EMPLACEMENT DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT (SUITE)

## Emplacement des dispositifs anti-basculement



## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Dosseret à évent de four intégré
2. Table de cuisson
3. Indicateur de surface chaude
4. Panneau de commande
5. Poignée du four
6. Porte du four
7. Poignée du tiroir de rangement
8. Tiroir de rangement
9. Coup de pied avec pattes de nivellement (4) en dessous

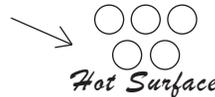
# FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE



Voyant de marche/arrêt du four	
Marche/arrêt du réchaud	
Four	
Voyant de marche/arrêt de la table de cuisson	

Ventilateur de convection	
Éclairage	
Four	
Grilloir	

**LE VOYANT DE SURFACE CHAUDE S'ALLUME LORSQUE LA TABLE DE CUISSON EST UTILISÉE, ET IL RESTE ALLUMÉ JUSQU'À CE QUE LA TEMPÉRATURE DE SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON EN VERRE REVIENNE À UNE TEMPÉRATURE SÉCURITAIRE**



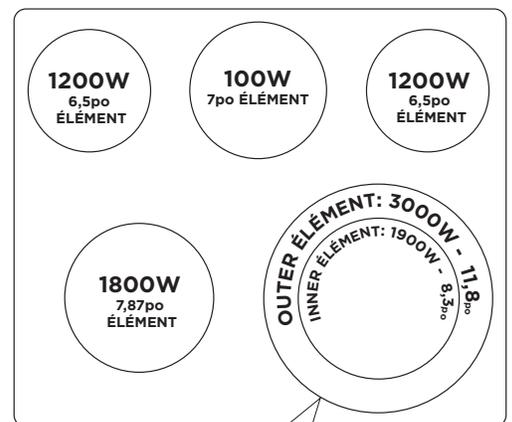
## UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

- Faites attention lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson retient la chaleur une fois les commandes désactivées.
- N'utilisez pas la table de cuisson si le verre est fissuré ou cassé. Cela peut en effet présenter un risque d'électrocution. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez d'égratigner la vitre. La table de cuisson peut être facilement égratignée par un objet tranchant ou pointu comme un couteau, une bague ou un bijou.
- Évitez de déposer des articles qui pourraient fondre ou prendre feu sur la table de cuisson en verre, même si elle n'est pas utilisée. En effet, ils pourraient fondre ou s'enflammer à cause de la chaleur provenant de l'évent du four, ou si la table de cuisson est allumée accidentellement.
- Ne cuisinez jamais des aliments directement sur le verre; utilisez toujours une casserole ou une poêle appropriée.

## BOUTONS DE COMMANDE DES ÉLÉMENTS DE CUISSON

La cuisinière comprend cinq éléments de cuisson. Pour faire fonctionner l'un des éléments, il suffit d'enfoncer le bouton correspondant et de le tourner à la position souhaitée. Le réglage va du plus faible au plus élevé, et la position centrale permet d'éteindre l'élément de cuisson.

Votre cuisinière est équipée de cinq éléments de cuisson de quatre tailles différentes. Les commandes de la cuisinière sont intuitives. Pour faire fonctionner un élément de cuisson, il suffit d'enfoncer le bouton correspondant et de le tourner à la position souhaitée.



**REMARQUE:** Tournez vers la gauche pour le petit élément de 8,3po. Tournez vers la droite pour que le grand élément ajoute 11,8po.



Totale à 11,8po (3000W)

# FONCTIONNEMENT DU FOUR

Lorsqu'un élément du four est allumé, le voyant s'allume, quels que soient le réglage et le nombre d'éléments allumés. La commande permet de régler la température de l'élément du four grâce à un certain nombre de positions. Pour augmenter la température, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, et pour baisser la température, tournez le bouton dans le sens inverse.

Important : Pour allumer le four, enfoncez légèrement le bouton de commande, puis tournez-le.

Tournez le bouton vers la droite, vers « MIN », pour régler la température minimale de l'élément et vers la gauche, vers « MAX », pour régler la température maximale de l'élément.

Cette cuisinière électrique dispose également d'une « zone-réchaud ». Appuyez simplement sur le bouton pour activer l'élément correspondant. Cette zone-réchaud permet de maintenir les aliments cuits et chauds à la température de service. **REMARQUE** : Cet élément ne doit pas être utilisé pour réchauffer des aliments froids.

**REMARQUE** : Le ventilateur de refroidissement automatique situé à l'arrière de la cuisinière fonctionne régulièrement pour refroidir l'intérieur du panneau de commande. Un léger bruit du ventilateur se fait alors entendre, ce qui est normal. Le ventilateur restera allumé pendant un maximum de 15 minutes, même après l'extinction du four en fonction de la température interne.

**Pour éviter une cuisson excessive, retirez les casseroles et poêles de la table de cuisson lorsque les aliments sont cuits. Évitez de déposer des objets sur la table de cuisson tant qu'elle n'a pas suffisamment refroidi.**

## AVERTISSEMENT

Assurez-vous de ne pas laisser les poignées des casseroles et des poêles dépasser le bord de la cuisinière, pour éviter de les accrocher accidentellement. Par ailleurs, les enfants ont ainsi plus de difficulté à atteindre les casseroles et poêles placées sur la table de cuisson.

## CONSEILS POUR LES CASSEROLES ET POÊLES

Les caractéristiques physiques des casseroles et des poêles influencent les performances de tout système de cuisson.

Par conséquent, il convient de mettre l'accent sur l'importance d'utiliser des casseroles et des poêles appropriées.

- Ainsi, utilisez des récipients à fond plat et des couvercles étanches pour économiser l'énergie et raccourcir les temps de cuisson.
- Seuls certains types de récipients en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou émaillés peuvent être utilisés sur des tables de cuisson en verre. Les fabricants suggèrent de cuire à température faible à moyenne avec des récipients en verre.
- La taille de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la taille de l'élément de cuisson. Ainsi, une casserole ou une poêle légèrement plus grande que l'élément de cuisson le recouvre au complet et empêche les débordements d'entrer en contact avec la source de chaleur et de brûler. L'utilisation d'une casserole ou d'une poêle plus petite que l'élément de cuisson représente également un gaspillage d'énergie.
- Pour éviter les éclaboussures et optimiser l'efficacité, le fond de la casserole ou de la poêle doit être propre et sec avant d'entrer en contact avec la table de cuisson.

## RÉGLAGE DU FOUR

Le four possède deux interrupteurs de commande distincts. L'interrupteur à bascule du four et du grilloir sert à sélectionner le mode de cuisson et le bouton de réglage de température du four permet de sélectionner la température souhaitée. Vous devez d'abord sélectionner le mode de cuisson approprié (grilloir ou four/cuisson), puis sélectionner la température souhaitée.

# FONCTIONNEMENT DU FOUR (SUITE)

## UTILISATION DU FOUR

Mettez l'interrupteur à bascule du grilloir/four en mode « four ».

Tournez le bouton de réglage de la température du four dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée, jusqu'à 500 °F.

Pour éteindre le four, le bouton de température du four doit être sur la position « OFF ».

Vous pouvez utiliser votre cuisinière en mode four et en mode grilloir; c'est pourquoi le four est équipé de deux éléments de cuisson différents :

Grilloir - 3 400 W (élément de cuisson supérieur)

Four - 3 400 W (élément de cuisson inférieur)

**ATTENTION :** La porte du four devient très chaude lorsque le four fonctionne. Assurez-vous de tenir les enfants à distance.

**AVERTISSEMENT :** La porte est chaude, utilisez une mitaine de four.

**AVERTISSEMENT :** Après utilisation, n'oubliez pas d'éteindre l'interrupteur à bascule du grilloir/four et le bouton de réglage de la température du four.

## GRILLOIR

Mettez l'interrupteur du grilloir/four en mode « BROIL » (grilloir).

Tournez le bouton de réglage de la température du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée.

Pour éteindre le grilloir, tournez le bouton de réglage de température du four sur la position « OFF ».

Pour griller un aliment, procéder comme suit :

1. Placez la viande sur la grille de la plaque du grilloir. Utilisez toujours la grille pour que la graisse s'écoule dans la plaque, sinon les jus risquent de s'enflammer. De plus, utilisez toujours la plaque du grilloir.
2. Placez la plaque du grilloir sur le deuxième niveau en partant du haut et déposez le plat dessus.
3. Mettez l'interrupteur à bascule du grilloir/four en mode « BROIL » (grilloir).
4. Tournez le bouton de réglage de la température du four dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée, jusqu'à 500 °F.
5. Pour éteindre le grilloir, tournez le bouton de réglage de la température du four sur la position « OFF ».

## IMPORTANT :

Utilisez toujours des mitaines de four pour insérer ou retirer la plaque du grilloir, les grilles, des casseroles et autres plats du four.

## **IMPORTANT : Pour utiliser le grilloir, assurez-vous de toujours fermer la porte du four.**

Placez la grille du four sur le deuxième niveau en partant du haut.

- Allumez le grilloir comme expliqué dans les paragraphes précédents et laissez-le préchauffer pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.
- Placez les aliments à cuire au-dessus de la plaque du grilloir.

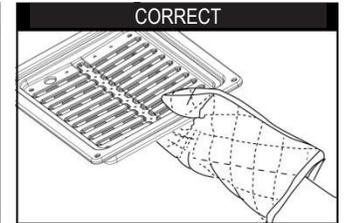
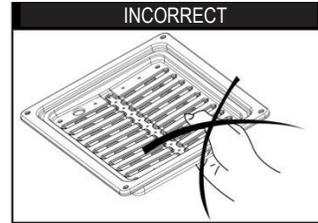
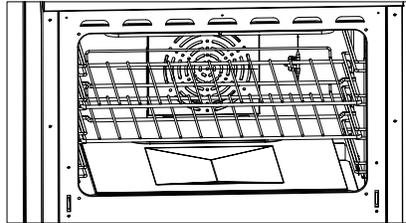
# FONCTIONNEMENT DU FOUR (SUITE)



- Placez la plaque du grilloir dans le four, au-dessus de la grille, au centre par rapport à l'élément du grilloir.



(Poêle à griller non incluse)



## RÉGLAGE DU FOUR ÉLECTRIQUE

Température indiquée en °F sur le bouton	Température correspondante en °C
200	93
250	121
300	149
350	177
400	204
450	232
500	260



## THERMOSTAT DU FOUR

- Les valeurs imprimées sur le panneau de commande indiquent la température du four en °F.
- Pour régler la température, tournez le bouton sur la température désirée.

**TRÈS IMPORTANT :** Le four/grilloir doit toujours être utilisé avec la porte fermée.

**TRÈS IMPORTANT :** N'obstruez jamais la fente de ventilation du four sur le dossier.

N'utilisez pas le grilloir sans utiliser la plaque du grilloir.

Important : Utilisez toujours des mitaines de four pour insérer ou retirer la plaque du grilloir, les grilles, des casseroles et autres plats du four.

**ATTENTION :** La cuisinière devient très chaude lorsque le four fonctionne.

**ATTENTION :** La porte du four devient très chaude lorsque le four fonctionne; veillez à utiliser la poignée pour l'ouvrir et la fermer.

Éloignez les enfants de la cuisinière lorsque vous l'utilisez.

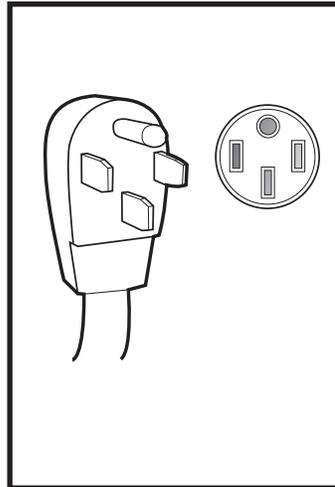
# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

## RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES



### Risque de décharge électrique

- Utilisez une prise à 4 broches avec mise à la terre. Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre avant d'utiliser la cuisinière.
- Ne retirez pas la broche de mise à la terre.
- Évitez d'utiliser une rallonge ou un adaptateur de prise.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.



### AVERTISSEMENT



#### Risque de décharge électrique

Utilisez une prise à 4 broches avec mise à la terre.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur de prise.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.



**ATTENTION :** Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Il est conseillé de nettoyer l'appareil lorsque celui-ci est froid, en particulier pour les pièces émaillées.
- Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
- Évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.
- Le four doit toujours être nettoyé après chaque utilisation, à l'aide de produits adaptés. Gardez à l'esprit que lorsque vous le faites fonctionner pendant 30 minutes à la température la plus élevée, cela élimine une bonne partie des résidus alimentaires en les réduisant en cendres.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Laissez refroidir la cavité du four et l'élément du grilloir.
- Coupez l'alimentation électrique.
- Enlevez le couvercle de protection.
- Dévissez l'ampoule dans le sens antihoraire.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule de type E14 de 120 V/25 W/300 °C.
- Remonter le capot de protection.

**REMARQUE :** Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par la garantie.

## MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière doit être de niveau pour fonctionner correctement. Pour régler les quatre pattes de mise à niveau situées dans les coins sous la cuisinière, tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre pour lever la cuisinière ou dans le sens inverse pour la baisser. Déposez un niveau à bulle sur le dessus de la cuisinière pour vous aider à la mettre à niveau.

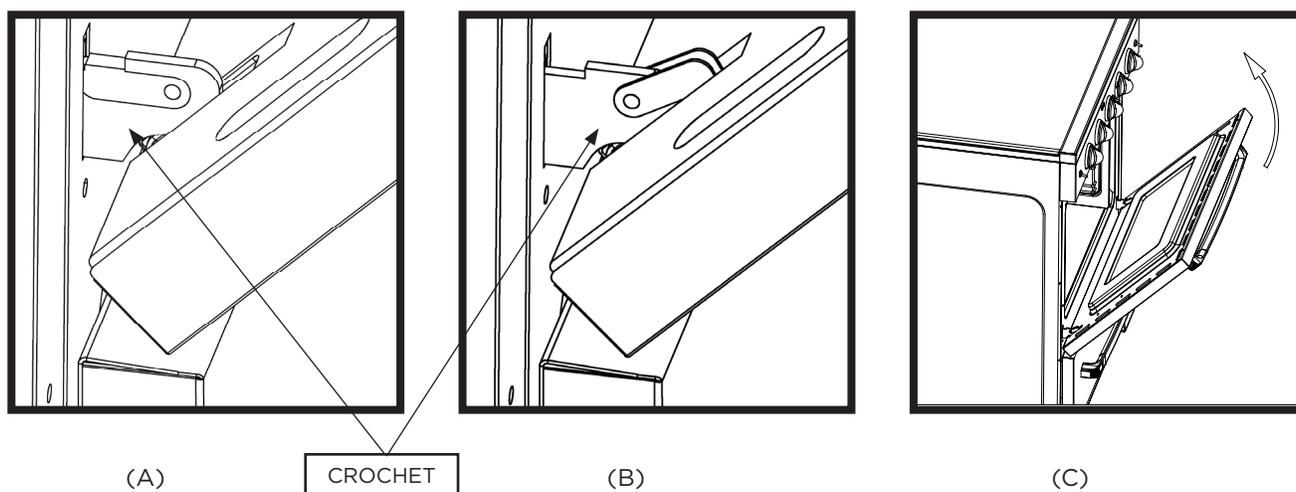
## ENTRETIEN ET MAINTENANCE (SUITE)

### DÉPOSE DE LA PORTE DU FOUR POUR LE NETTOYAGE

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte. Veuillez suivre attentivement les instructions.

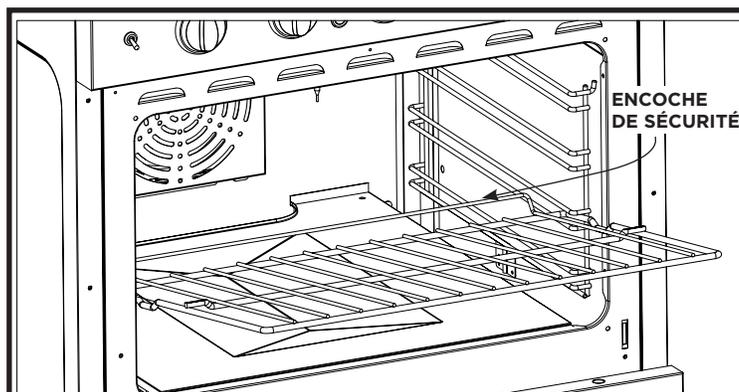
#### La porte du four peut être facilement retirée comme suit :

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez les crochets gauche et droit de la charnière (figures A et B).
- Maintenez la porte à un angle de 45 degrés, comme indiqué sur la figure (C).
- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les crochets touchent la porte, puis soulevez-la à un angle de 45 degrés.
- Placez la porte sur une surface plane et douce.
- Pour reposer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



### INSTALLATION ET RETRAIT DES GRILLES DU FOUR

- Les grilles du four sont équipées d'une encoche de sécurité pour éviter tout retrait accidentel.
- Elles doivent être insérées comme illustré.
- Pour les retirer, suivez l'ordre inverse.

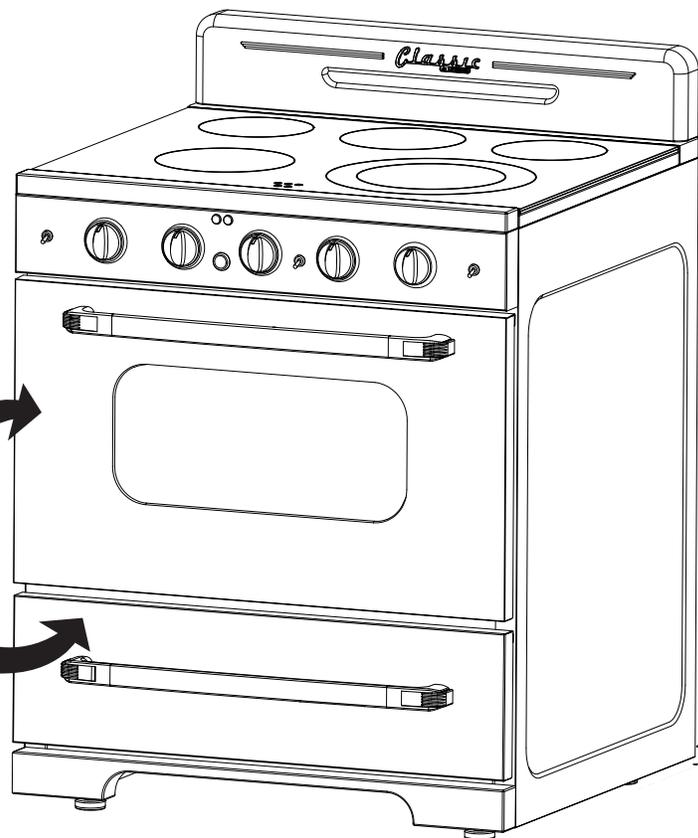


## ENTRETIEN ET MAINTENANCE (SUITE)

### NE RANGEZ PAS DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE FOUR OU DANS LE TIROIR DU BAS

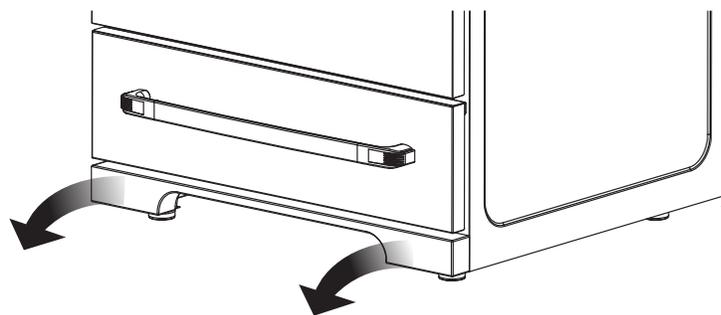
Ne stockez que des casseroles, poêles et plaques résistantes à la chaleur dans le tiroir, car il devient très chaud lorsque le four est allumé.

**REMARQUE :** Ne stockez pas d'articles en plastique (ou de casseroles et poêles avec des poignées en plastique) dans le tiroir.



### DÉPOSE DU COUP DE PIED POUR LE NETTOYAGE

Il est possible de retirer le coup de pied magnétique situé en bas de la cuisinière pour permettre de nettoyer facilement sous l'appareil.



# NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

**Important :** Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Il est conseillé de nettoyer l'appareil lorsque celui-ci est froid, en particulier pour les pièces émaillées.

Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.

Le four doit toujours être nettoyé après chaque utilisation, à l'aide de produits adaptés. Gardez à l'esprit que lorsque vous le faites fonctionner pendant 30 minutes à la température la plus élevée, cela élimine une bonne partie des résidus alimentaires en les réduisant en cendres.

Conservez toujours les produits de nettoyage et les produits chimiques dans un endroit sûr et à l'écart des enfants. Familiarisez-vous avec ces produits. Assurez-vous que toutes les pièces de la cuisinière sont FROIDES avant de les nettoyer. Assurez-vous de reposer les pièces correctement.

## Table de cuisson

Utilisez une éponge et un produit de nettoyage commercial pour table de cuisson tel que les produits Weiman pour de meilleurs résultats. Pour la graisse et les résidus plus résistants, vous pouvez utiliser une raclette en plastique conformément aux instructions de son fabricant.

## Boutons

Tirez les boutons vers vous et faites glisser un fil de soie dentaire en arrière. Retirez les boutons au besoin. Lavez-les dans une solution d'eau et de détergent doux. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou de brosse abrasive, car cela égratignerait les boutons.

## Utilisation de produits de nettoyage commerciaux pour fours

Vous pouvez utiliser des produits de nettoyage commerciaux pour fours sur les fours dotés d'un revêtement en porcelaine; toutefois, ces types de produits de nettoyage sont très puissants, et il est donc essentiel de suivre les instructions avec soin. Veillez à porter des gants en caoutchouc pour protéger vos mains.

Après avoir utilisé de tels produits de nettoyage, rincez soigneusement le four avec une solution de 1 cuillère à soupe de vinaigre pour 1 tasse d'eau. Les produits de nettoyage pour fours peuvent recouvrir ou endommager le thermostat (le long tube du four) qui ne pourrait ne plus réagir correctement à la température. Si vous utilisez un produit de nettoyage pour fours, ne le laissez pas entrer en contact avec le capteur, ni avec une pièce en chrome, en aluminium ou en plastique de la cuisinière.

**N'appliquez pas le produit de nettoyage ailleurs qu'à l'intérieur du four et évitez tout contact avec l'extérieur du four.**

## Feuille d'aluminium dans le four



**Ne couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four et ne couvrez jamais toute la grille avec un produit tel que du papier aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four. Les revêtements en aluminium peuvent également retenir la chaleur et provoquer un risque d'incendie.**

Ainsi, les feuilles d'aluminium sont une cause de nombreux incendies de cuisinière lorsqu'elles sont mal utilisées. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ou les événements ne sont pas couverts par la feuille d'aluminium. Si les événements situés en bas du four sont obstrués, la cuisson ne sera pas adéquate.

## NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE (SUITE)

Ne couvrez jamais complètement une grille. Vous pouvez placer une feuille d'aluminium légèrement plus grande que le plat sur la grille.

Retirez et jetez la feuille d'aluminium après utilisation. Cela permet d'éviter que la graisse et les déversements de nourriture ne s'accumulent et ne deviennent un risque d'incendie.

### **Produits et matériel de nettoyage**

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou de dégraisseurs sur les pièces fonctionnelles ou autour (comme les valves, les commandes ou les tubes en aluminium). En effet, cela endommagerait ou réduirait considérablement la durée de vie de la pièce.

Utilisez uniquement une solution douce de savon et d'eau sur le dosseret, les panneaux de commande en aluminium et les surfaces peintes. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de poudres nettoyantes qui pourraient égratigner ou endommager les surfaces. Assurez-vous que les produits et le matériel de nettoyage sont adaptés pour la surface à nettoyer. Conservez toujours les produits de nettoyage dans un endroit sûr. N'utilisez jamais de grattoir métallique pointu pour nettoyer le verre, la porcelaine ou les surfaces peintes.

### **Pièces de rechange**

Si des pièces de rechange sont nécessaires, communiquez avec le revendeur auprès de qui vous avez acheté la cuisinière. Si vous avez acheté votre cuisinière auprès d'une autre source qu'un revendeur de la marque, vous pouvez également communiquer avec le fabricant à l'adresse indiquée dans ce manuel.

### **Humidité**

Lors de la phase initiale de chauffage de votre cuisinière, le mélange de chaleur et de l'air plus froid dans la cavité du four peut entraîner la formation de buée sur la vitre de la porte ou une accumulation d'eau sur la porte. Pour éviter cela, ouvrez la porte du four pendant les premières secondes de la mise en température initiale du four. Cela permet à l'air humide du four de s'échapper sans former de buée sur la porte. La quantité de buée dépend de l'humidité de l'air et de la teneur en eau des aliments cuits. La formation de buée et même de gouttes d'eau se produit généralement dans les régions où le taux d'humidité est élevé.

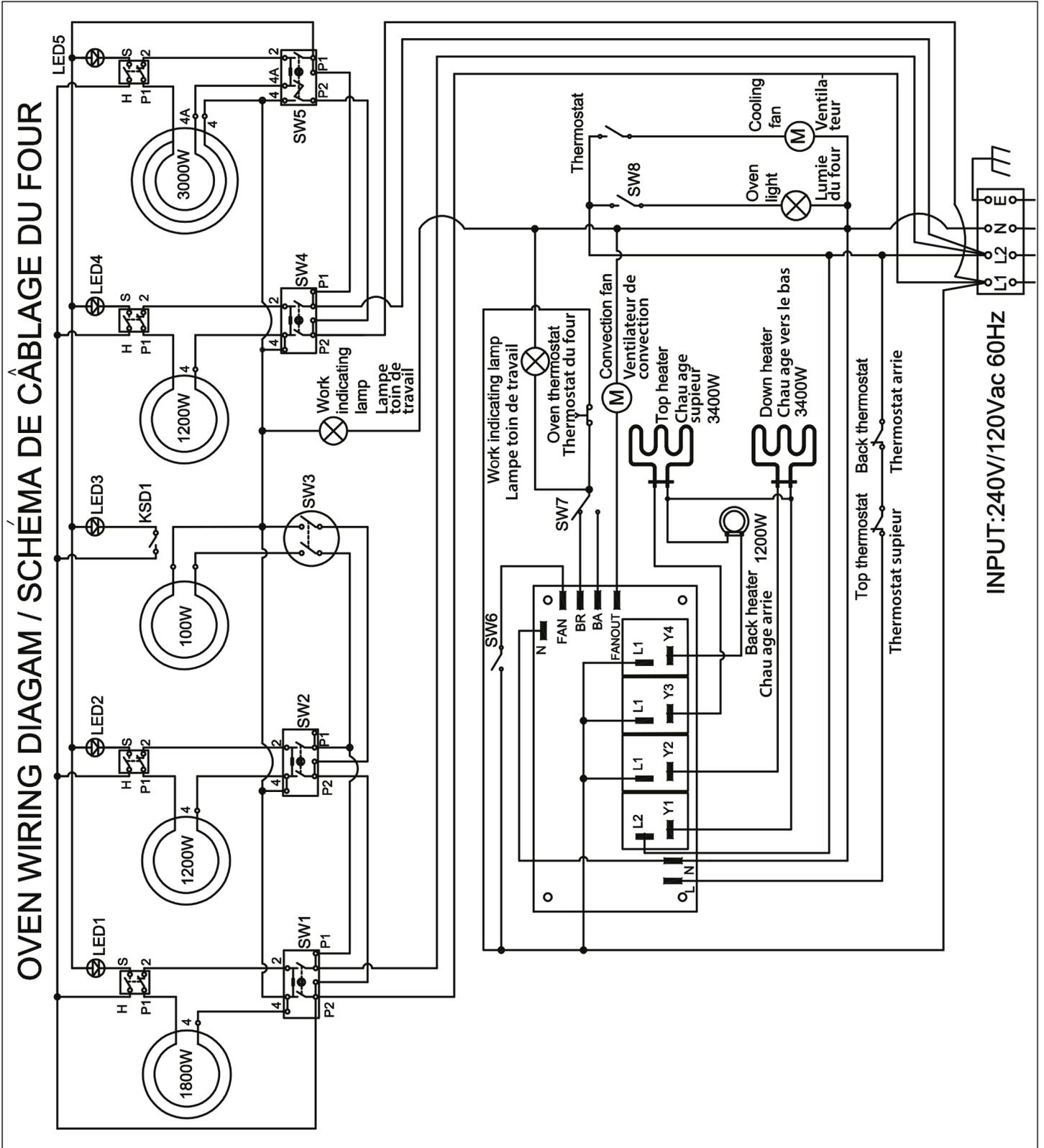
# GUIDE DE DÉPANNAGE

**Vous pouvez résoudre par vous-même de nombreux problèmes courants liés aux appareils, ce qui vous permet d'économiser le coût d'un éventuel appel de service. Essayez avant tout les suggestions ci-dessous pour tenter de résoudre le problème.**

Les éléments de cuisson de la cuisinière ne maintiennent pas l'ébullition, la vitesse de cuisson n'est pas assez rapide	Vous devez utiliser des casseroles et des poêles parfaitement plates
	Le fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre au diamètre de l'élément de cuisson sélectionné
Les aliments cuisent lentement	Utilisation de mauvaises casseroles ou de mauvaises poêles
Les éléments de cuisson de la cuisinière ne fonctionnent pas	Le fusible de la prise est grillé ou le disjoncteur est déclenché
	Les éléments de cuisson de la cuisinière ne sont pas correctement branchés
	Vous n'avez pas réglé les boutons de commande correctement
Les boutons de commande ne tournent pas	S'il s'agit d'un bouton de commande d'un élément de cuisson de la cuisinière, vous devez l'enfoncer avant de le tourner
	S'il s'agit du bouton de réglage de la température du four, vous essayez de le tourner dans le mauvais sens
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule est desserrée ou défectueuse
	L'interrupteur d'activation de l'éclairage du four est brisé
Le four ne fonctionne pas	L'interrupteur à bascule est réglé en mode « OVEN » (grilloir) ou il est en position d'arrêt
	Le fusible de la prise est grillé ou le disjoncteur est déclenché
	Vous n'avez pas réglé les boutons de commande correctement
Le grilloir ne fonctionne pas	L'interrupteur à bascule est réglé en mode « BROIL » (four)
	Le fusible de la prise est grillé ou le disjoncteur est déclenché
Les aliments ne grillent pas correctement	L'interrupteur à bascule du four n'est pas réglé en mode « BROIL » (grilloir)
	La grille n'est pas installée au bon niveau
	Le plat n'est pas adapté pour le rôtissage
	Le thermostat du four est défectueux
Les aliments ne cuisent pas correctement	L'interrupteur à bascule du four n'est pas réglé en mode « OVEN » (four)
	La grille n'est pas installée au bon niveau
	Le plat de cuisson employé n'est pas adéquat ou n'est pas de la bonne taille
	Le thermostat du four est défectueux

# SCHEMA DE CÂBLAGE

## OVEN WIRING DIAGAM / SCHEMA DE CÂBLAGE DU FOUR



# ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE

## **WARNING / AVERTIR**

Do not store flammable materials inside this drawer  
Ne Pas entreposer de matériaux inflammables à L'Intérieur  
de ce tiroir

# UNIQUE<sup>®</sup>

APPLIANCES

**MODEL:** UGP-30CR EC LG

**RATED VOLTAGE / TENSION NOMINALE:** 120/240V

**RATED POWER / PUISSANCE NOMINALE:** 12kW

**RATED FREQUENCY / FRUENCE NOMINALE:** 60Hz

**Right front / Avant droit:** 3000W (dual) **Left front/Avant gauche:** 1800W (single)

**Rear left / Arrie gauche:** 1200W (single) **Rear right/Arrie droit:** 1200W (single)

**Rear middle / Milieu arrie:** 100W

**Oven electric heating element / Ristance ectrique du four:**

**Top heater power / Puissance de chau e supieure:** 3400W

**Back heater power / Puissance du chau age arrie:** 1200W

**Lower heater power / Puissance de chau e infieure:** 3400W

**Oven light / clairage du four:** 120V, 60Hz, 25W

**Oven fan / Ventilateur du four:** 120V, 60Hz, 38W

**Cooling fan / Ventilateur de refroidissement:** 120V, 60Hz, 34W

© Unique Appliances Ltd. All rights reserved.

Designed and manufactured for: Unique Appliances Ltd.  
2245 Wycroft Road #5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

© Unique Appliances Ltd. Tous droits réservés.

Conçu et fabriqué pour: Unique Appliances Ltd.  
2245 Wycroft Road #5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

[www.UniqueAppliances.com](http://www.UniqueAppliances.com)



**Intertek**  
5010059



**Intertek**  
EP 5024195

**ENERGY  
PERFORMANCE  
VERIFIED**

**RENDEMENT  
ENRGETIQUE  
VERIFIE**

CONFORMS WITH UL STD. 858  
CERTIFIED TO CSA STD C22.2 NO.61  
EN CONFORMITÉ AVEC UL STD. 858  
CERTIFIÉS CSA STD C22.2 NO.61

**MADE IN CHINA  
FABRIQUÉ EN CHINE**

**REMARQUE : Le numéro de série se trouve dans le tiroir du four ou sur le devant de ce manuel.**

**EXIGENCE DE LA SOURCE D'ALIMENTATION :**

**240 V/120 VCA/60 Hz/50 A**

# GARANTIE

**Unique Appliances Ltd. (ci-après « Unique ») garantit cet appareil UNIQUE contre tout défaut de matériaux et de fabrication dans le cadre d'une utilisation et d'un service normaux, conformément aux conditions suivantes.**



## Garantie des pièces

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique. S'il est installé, mis à niveau et utilisé adéquatement dans des conditions normales et conformément aux instructions imprimées, il fonctionnera parfaitement, comme prévu pour ce type d'appareil.

Cependant, en cas de défaut de matériau ou de fabrication constaté dans **l'année** suivant la date d'achat d'origine, Unique pourra, à sa discrétion, réparer, échanger ou corriger par d'autres moyens jugés appropriés par la compagnie toute pièce jugée défectueuse, à l'exception de la finition de la cuisinière.

## Possession

Cette garantie est uniquement faite au premier acheteur (« l'acheteur d'origine ») qui acquiert cet appareil pour son propre usage, et elle sera honorée par Unique Appliances et par le vendeur. L'acheteur doit conserver son reçu comme preuve d'achat.

## Conditions de garantie

Cette garantie ne s'applique pas aux appareils qui ont été modifiés, ou en cas de mauvaise utilisation, d'abus (y compris les dommages causés par des corps étrangers ou par des produits chimiques), d'accidents, de mauvaise installation, de réparation inappropriée, de dommages liés à la livraison ou d'un usage et d'un service autres que dans le cadre d'une utilisation domestique normale. Cet appareil de Unique doit être entretenu régulièrement conformément au manuel de l'utilisateur. En cas de dommage, le propriétaire doit fournir une preuve d'achat, le modèle et le numéro de série au revendeur ou à Unique Appliances. Cette garantie est STRICTEMENT LIMITÉE aux conditions du présent document, et aucune autre garantie expresse ni aucun autre recours en découlant n'engagent Unique.

## Responsabilités de l'acheteur

L'acheteur sera responsable des coûts de tout appel de service demandé pour démontrer ou confirmer le bon fonctionnement de l'appareil ou l'installation, ou pour corriger les dysfonctionnements vraisemblablement dus au fonctionnement de l'appareil d'une manière non prescrite ou non mise en garde dans les instructions d'utilisation et d'entretien.

## Modèle et numéro de série

Le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent sur une plaque signalétique de la cuisinière. L'acheteur doit toujours se référer au modèle et au numéro de série lorsqu'il communique avec le revendeur auprès duquel il a acheté l'appareil.

## EXCLUSIONS

Sauf stipulation contraire par Unique, Unique et ses distributeurs autorisés n'offrent aucune autre garantie, aucune autre condition et aucune autre déclaration expresse ou implicite. Par ailleurs, toutes les autres garanties, conditions et déclarations, y compris les garanties, conditions et déclarations offertes en vertu de la Loi sur la vente d'objets ou de lois similaires sont expressément exclues par les présentes. Sauf stipulation contraire, Unique ne saurait être tenue responsable des blessures causées à des personnes et des dommages causés à des biens, y compris à l'appareil lui-même, quels qu'en soient la cause ou les dommages consécutifs découlant du dysfonctionnement de l'appareil et de son achat. Ainsi, l'acheteur accepte par les présentes d'indemniser Unique, et la responsabilité de l'entreprise ne saurait être engagée en cas de réclamation pour des blessures ou des dommages aux biens causés par l'appareil.

Le retrait ou la mutilation de la plaque signalétique annule la garantie. L'acheteur sera responsable de toutes les dépenses liées à la mise à disposition de la cuisinière pour son entretien. L'acheteur sera responsable de tous les frais supplémentaires lorsque l'installation se trouve dans un endroit éloigné et difficilement accessible, comme un accès par un sentier, des îles, un gîte rural, un lieu situé à plus de 20 km d'une zone métropolitaine, ou dans un endroit non desservi par un technicien. Les dommages causés par le transport ne sont pas couverts par cette garantie.

## CONDITIONS GÉNÉRALES

Aucune garantie ou assurance contenue ou définie dans le présent document ne s'applique lorsque les dommages à réparer sont causés par l'un des éléments suivants :

- 1) Panne d'alimentation.
- 2) Dommages pendant le transport ou lors du déplacement de l'appareil.
- 3) Alimentation incorrecte, telle qu'une tension basse, un câblage électrique défectueux ou des fusibles inadéquats.
- 4) Accident, modification, abus ou mauvaise utilisation de l'appareil, comme une circulation d'air inadéquate dans la pièce ou des conditions de fonctionnement anormales (température ambiante extrêmement élevée ou extrêmement basse).
- 5) Utilisation à des fins commerciales ou industrielles (c.-à-d. si l'appareil n'est pas installé dans une résidence domestique).
- 6) Incendie, dégâts d'eau, vol, guerre, émeute, hostilité ou catastrophes naturelles (ouragans, inondations, etc.).
- 7) Les appels de service ayant pour résultat la formation du client.
- 8) Installation incorrecte (p. ex. l'intégration d'un appareil autonome ou l'utilisation à l'extérieur d'un appareil non homologué pour une utilisation extérieure, y compris, mais sans s'y limiter : garages, patios, porches ou tout autre endroit qui n'est pas correctement isolé ou climatisé).

Une preuve de la date d'achat sera exigée pour les demandes de garantie; veuillez conserver le contrat de vente. Si une réparation est requise sous la garantie, présentez la preuve d'achat à notre centre de réparation agréé.

**Aucun élément de la présente garantie n'engage la responsabilité de Unique en cas de perte directe ou indirecte d'aliments causée par une panne de fonctionnement.**

## Soutien technique

Si l'acheteur n'est pas en mesure de trouver un revendeur ou un agent de service agréé, ou si l'acheteur n'est pas satisfait par le service offert par le revendeur, il peut communiquer directement avec le service à la clientèle de Unique Appliances au numéro sans frais 1 877 427-2266 ou au 905 827-6154.

## RENSEIGNEMENTS SUR L'APPAREIL

### RENSEIGNEMENTS SUR L'APPAREIL

(copie manuscrite à conserver avec vos dossiers)

Pour faciliter et optimiser l'entretien de votre appareil, veuillez noter les informations suivantes pour référence ultérieure :

Modèle :

---

Numéro de série :

---

Acheté auprès de :

---

Date d'achat :

---

## ENREGISTREMENT DE PRODUIT



Scannez le code QR

ou

Visitez notre site Web au <https://uniqueappliances.com/fr/soutien/enregistrement-de-produit/> pour enregistrer votre produit.

## COMMUNIQUER AVEC NOUS

Pour toute question relative au fonctionnement, à la sécurité ou à l'achat de votre appareil, veuillez communiquer avec votre revendeur pour obtenir de plus amples renseignements. Pour de l'information générale, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle :



#### Courriel

[info@UniqueAppliances.com](mailto:info@UniqueAppliances.com)



#### Numéro sans frais

1 877 427-2266 ou 1 905 827-6154  
(accessible pendant les heures  
d'ouverture normales, de 8 h 30 à  
16 h 30, HNE).



#### Site Web

[www.uniqueappliances.com/fr/](http://www.uniqueappliances.com/fr/)



© 2022 Unique Appliances Ltd, 2245, chemin Wyecroft n° 5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

[www.uniqueappliances.com/fr/](http://www.uniqueappliances.com/fr/)