

UNIQUE[®]

APPLIANCES

== *Classic* ==
by UNIQUE

CUISINIÈRE À GAZ AVEC FOUR À CONVECTION DE 36 PO CLASSIC RÉTRO DE UNIQUE

NUMÉROS DE MODÈLE : UGP-36CR W, UGP-36CR B, UGP-36CR LG, UGP-36CR T



Intertek
4002621

MANUEL DE L'UTILISATEUR

Numéro de série :

DEC22V1

CUISINIÈRE À GAZ AVEC FOUR À CONVECTION DE 36 PO CLASSIC RÉTRO DE UNIQUE

CUISINIÈRE À GAZ - CONVERTIBLE AU GAZ NATUREL (GN) ET AU GAZ PROPANE LIQUIDE (GPL)

Manuel d'utilisation et d'installation

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 livret 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 de l'utilisateur pour référence ultérieure.

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

Veillez lire et conserver ces instructions



VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Demandez au revendeur chez qui vous achetez votre nouvelle cuisinière de l'installer ou de vous recommander un installateur qualifié. L'installation doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme au code national sur le gaz, selon la norme ANSI Z223.1 (dernière édition) aux États-Unis ou selon la norme CAN/CGA B149 précisant le code d'installation du gaz naturel (.1) ou du propane (.2) au Canada.

UNIQUE[®]

APPLIANCES

FABRIQUÉ ET CERTIFIÉ PAR
Unique Appliances

AVERTISSEMENT : Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion, ainsi que des dommages matériels et des blessures graves ou mortelles.

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.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- N'essayez pas d'allumer un appareil.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez pas de téléphone dans le bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre compagnie de gaz, appelez le service d'incendie.

L'installation et toute réparation doivent être effectuées par un installateur qualifié, un fournisseur de service ou la compagnie de gaz.

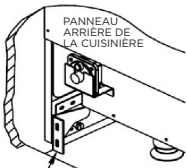


AVERTISSEMENT

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 et engagés 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.

X2



Patte de la Dispositif anti-

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.

2245, chemin Wyecroft, local 5, Oakville (Ontario) L6L 5L7

Téléphone : 905 827-6154 Numéro sans frais : 1 877 427-2266 Courriel : info@UniqueAppliances.com

www.uniqueappliances.com/fr/

TABLE DES MATIÈRES

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE À GAZ	5
BIENVENUE.	6
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	7
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	8
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION	10
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	13
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE LA POIGNÉE	18
BRANCHEMENT DU GAZ	19
CONVERSION D'UNE CUISINIÈRE À GAZ	20
CONVERSION DE LA CUISINIÈRE AU GAZ PROPANE.	22
INSTALLATION DU CACHE-HOTTE EN COMPOSITE ET PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR	28
FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON	29
FONCTIONNEMENT DU FOUR	32
FONCTIONNEMENT DU GRILLOIR	37
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	38
DÉPANNAGE	45
SCHÉMA DE CÂBLAGE	46
GARANTIE	48
ENREGISTREMENT DE PRODUIT.	49
PLAQUE SIGNALÉTIQUE	50

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE À GAZ



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, un fournisseur de service ou la compagnie de gaz.

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE À GAZ :

- 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 :
 - 2 dosserets;
 - trousse de conversion au GPL (injecteurs pour GPL);
 - 2 dispositifs anti-basculement;
 - 2 grilles de four (préinstallées);
 - 7 chapeaux et 6 anneaux de brûleur (base);
 - 7 boutons;
 - 3 grilles en fonte;
 - 1 régulateur (préinstallé);
 - 8 vis pour dosseret rétro;
 - 1 manuel d'instructions et d'installation;
 - 1 clé Allen.
- Nettoyez la surface intérieure à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon doux.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz de la cuisinière et comment le fermer au besoin.
- 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.
- Assurez-vous que le technicien ou l'installateur qualifié ajuste votre cuisinière au type de gaz (naturel ou GPL) utilisé.
- 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.

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Félicitations pour 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 au propane 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.

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 sur le tiroir inférieur 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.

LISEZ TOUTES LES IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.



Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion, ainsi que des dommages matériels et des blessures graves ou mortelles.

N'entreposez et n'utilisez en aucun cas de l'essence, une bouteille de propane ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz?

- **N'essayez pas d'allumer un appareil.**
- **Ne touchez aucun interrupteur électrique.**
- **N'utilisez pas de téléphone dans votre résidence.**
- **Appelez immédiatement votre compagnie de gaz à partir du téléphone d'un voisin.**
- **Suivez les instructions de la compagnie de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas joindre votre compagnie de gaz, appelez le service d'incendie.**

L'installation et l'entretien de votre cuisinière doivent être effectués par un installateur agréé, un fournisseur de service agréé ou la compagnie de gaz.



La loi 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 utilisateurs de cet appareil sont avertis par la présente que la combustion de gaz peut entraîner une faible exposition à certaines des substances répertoriées, notamment le formaldéhyde, le benzène, la suie et le monoxyde de carbone. Cela est principalement dû à la combustion incomplète du gaz naturel ou du GPL.

Des brûleurs correctement réglés minimisent la combustion incomplète. L'exposition aux substances susmentionnées peut également être minimisée en ventilant correctement les brûleurs en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une hotte ou un ventilateur.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Définitions



Voici le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pour la sécurité des personnes ou des biens. Respectez tous les messages de sécurité afin d'éviter tout dommage matériel, toute blessure corporelle ou la mort.



AVERTISSEMENT



Ce symbole indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou mortelles.



MISE EN GARDE

Ce symbole indique une situation modérément dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

MISE EN GARDE

Lorsque le terme MISE EN GARDE est utilisé sans le symbole d'alerte de sécurité, cela indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des dommages matériels.

IMPORTANT

Ce terme est utilisé pour fournir une information relative à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien, sans lien à la sécurité.

Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion, ainsi que des dommages matériels et des blessures graves ou mortelles.

N'entreposez et n'utilisez en aucun cas de l'essence, une bouteille de propane ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Conservez ce manuel pour référence future.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

DÉBALLAGE ET MANUTENTION

Cet appareil est extrêmement lourd.

Veillez utiliser un équipement adéquat et une main-d'œuvre suffisante pour déplacer la cuisinière afin d'éviter tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil ou du plancher. L'appareil est lourd et repose sur des pieds en acier réglables. Si vous ne suivez pas ce conseil, vous risquez de provoquer des blessures ou des dommages.



NE SOULEVEZ PAS la cuisinière par les poignées de la porte du four!



N'entreposez et n'utilisez en aucun cas de l'essence, une bouteille de propane ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

L'installation et l'entretien de votre cuisinière doivent être effectués par un installateur agréé, un fournisseur de service agréé ou la compagnie de gaz.

Les appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, soit le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causées principalement par la combustion incomplète du gaz naturel. Lorsque vous utilisez votre cuisinière au gaz naturel, les flammes des brûleurs doivent être bleues. En outre, les flammes doivent être stables et ne doivent pas sautiller, et elles doivent être exemptes de coloration jaune et ne pas émettre de bruit excessif. Une coloration jaune peut cependant être présente à la base des flammes. Si les brûleurs sont correctement réglés, ce que l'on peut déterminer par une flamme bleuâtre plutôt que par une flamme jaune, la combustion incomplète sera alors minimisée. L'exposition aux substances susmentionnées peut être minimisée en aérant la pièce, en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte de ventilation.

AVIS : Ne laissez jamais d'oiseaux domestiques dans la cuisine. Ils ont en effet un système respiratoire très sensible. Les vapeurs provenant de l'huile de cuisson, de la graisse, de la margarine ou d'une batterie de cuisine antiadhésive surchauffée peuvent être nocives ou mortelles pour les oiseaux.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

IMPORTANT

Cet appareil de cuisson, conçu pour une utilisation intérieure, est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches, qui doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre, pour vous protéger contre les risques d'électrocution. Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre de la fiche.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Pour assurer le bon fonctionnement et la sécurité, veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser le produit. Installez ou placez le produit uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.

AVERTISSEMENT

- Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'essayez pas de régler, de réparer, d'entretenir ou de remplacer une pièce de votre appareil, sauf en cas de recommandation contraire dans ce manuel.
- N'utilisez jamais votre cuisinière pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez jamais d'enfants seuls ou sans surveillance à proximité de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée. En aucun cas, ils ne doivent s'asseoir ou se tenir sur une pièce de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec la cuisinière.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique de l'appareil avant toute intervention.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de détergents abrasifs ou caustiques sur cet appareil. Ils peuvent endommager la surface de manière définitive.
- Lors de la cuisson, réglez les commandes du brûleur de manière à ce que la flamme ne chauffe que le fond de l'ustensile sans en toucher les côtés.
- Pour les ustensiles (casseroles et poêles) qui conduisent lentement la chaleur, comme les plats en verre, ajustez les flammes du brûleur à un réglage bas ou moyen.
- Éteignez toutes les commandes et attendez que les parties de l'appareil refroidissent avant d'y toucher. Ne touchez pas les grilles du brûleur ou les zones environnantes avant qu'elles ne soient froides.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie de graisse avec de l'eau.
- Nettoyez l'appareil avec précaution.
- Tournez toujours les poignées des plats sur le côté ou vers l'arrière de la cuisinière. Ne tournez pas les poignées vers une zone où elles peuvent être facilement brûlées. Ne placez pas les poignées au-dessus des brûleurs adjacents.
- N'utilisez cette cuisinière que pour l'usage prévu décrit dans ce manuel. Lors de l'utilisation de la cuisinière, ne touchez pas les grilles, les chapeaux ou les bases des brûleurs, ni les autres pièces à proximité de la flamme. Ces composants peuvent être suffisamment chauds pour provoquer des brûlures.
- Utilisez des poignées ou des mitaines de four sèches. En effet, si elles sont humides ou mouillées, de la vapeur pourrait être générée à cause de la chaleur et vous brûler.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

IMPORTANT

Gardez la zone de l'appareil propre et exempte de tous matériaux combustibles, de tout contenant d'essence et de toutes vapeurs inflammables.

Exigences en matière d'alimentation en gaz

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au code national sur le gaz, selon la norme ANSI Z223.1 ou selon la norme NFPA 54 (pour une installation aux États-Unis). Au Canada, l'installation doit être conforme au code d'installation du gaz naturel en vigueur, selon la norme CAN 1-1.1-M81 et aux codes locaux, le cas échéant. Cette cuisinière a été certifiée conforme à la dernière édition de la norme ANSI Z21.1b-2012.

Indication de la pression d'alimentation en gaz maximale conformément à la pression nominale d'entrée du régulateur de pression fourni pour l'appareil à gaz.

PRESSION D'ALIMENTATION EN GAZ MINIMALE DE L'APPAREIL POUR LE GPL : **10 PO D'EAU**
(Ne pas dépasser 14 po d'eau)

PRESSION D'ALIMENTATION EN GAZ MINIMALE DE L'APPAREIL POUR LE GAZ NATUREL : **6 PO D'EAU**

	PRESSION D'ENTRÉE	PRESSION DE SORTIE
GAZ NATUREL	7 po	7 po
GPL	11 po	10 po

Veillez à ne pas obstruer le débit d'air de combustion dans la cuisinière, ni l'air de ventilation qui sort de la cuisinière.

Ventilation : Il est recommandé de faire fonctionner l'appareil avec une hotte de four aspirante et ventilée de taille et de capacité suffisantes.

Avant d'installer la cuisinière, vous devez fixer au mur le dispositif anti-basculement fourni.



MISE EN GARDE

Des armoires de rangement placées au-dessus de la cuisinière constituent un risque d'incendie. Les articles combustibles peuvent en effet s'enflammer; les articles métalliques peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures. S'il n'y a pas d'autres options de rangement possibles, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui permet une évacuation horizontale d'au moins 5 po (12,7 cm) en avant des armoires.



AVERTISSEMENT



L'appareil ne doit pas être utilisé comme dispositif de chauffage résidentiel. Il s'agit d'une consigne de sécurité. Toutes les ouvertures dans le mur derrière l'appareil et dans le plancher sous l'appareil doivent être scellées.



AVERTISSEMENT RELATIF AU MONOXYDE DE CARBONE

Le monoxyde de carbone constitue un danger potentiel lors de l'utilisation d'une cuisinière à gaz.

Tous les appareils à gaz DOIVENT être installés par un professionnel agréé qui connaît les niveaux de monoxyde de carbone appropriés pour chaque appareil.

L'American Gas Association publie les émissions de monoxyde de carbone pour les appareils et les équipements de chauffage par l'intermédiaire de la norme ANSI Z21.1.

L'EPA rapporte qu'un niveau maximal de monoxyde de carbone de 9 PPM sur une période de 24 heures est la norme de niveau ambiant à respecter à l'intérieur d'un logement.

(Une maison correctement ventilée aura un niveau de monoxyde de carbone normal inférieur à 5 PPM.)

APPAREILS DE CUISSON À GAZ NON VENTILÉS :

Les appareils de cuisson à gaz non ventilés dans une application résidentielle sont habituellement utilisés pendant une courte période. Le monoxyde de carbone généré pendant l'utilisation se disperse dans l'air de la maison et est purgé vers l'extérieur par l'échange d'air normal.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

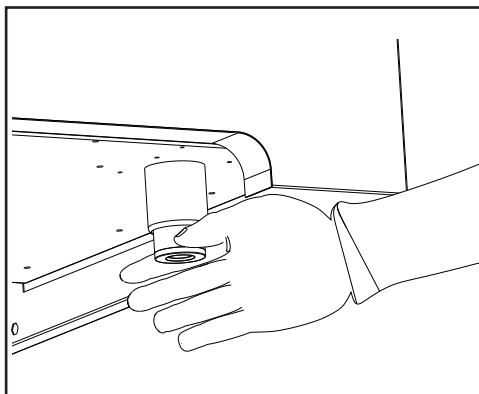
Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Il incombe au technicien de s'assurer que votre cuisinière est correctement installée. Les situations causées par une installation incorrecte ne sont pas couvertes par la garantie. Les dépenses encourues en raison de telles situations ne seront pas payées par le fabricant de l'appareil.



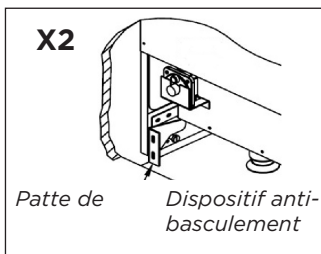
⚠ AVERTISSEMENT Un enfant ou un adulte pourrait renverser la cuisinière et être tué. Il est donc essentiel d'installer les dispositifs anti-basculement sur la structure ou sur la cuisinière. Vérifiez que les dispositifs anti-basculement sont correctement installés et engagés. Assurez-vous de bien réengager 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.

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 dans ce manuel avant de remettre la cuisinière en service.



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. Placez une casserole ou une tasse à mesurer graduée partiellement remplie d'eau, ou un niveau à bulle, sur la grille du four. Réglez les pattes jusqu'à ce que la cuisinière soit à niveau. Le haut des panneaux latéraux doit être au même niveau que le dessus du comptoir.



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.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

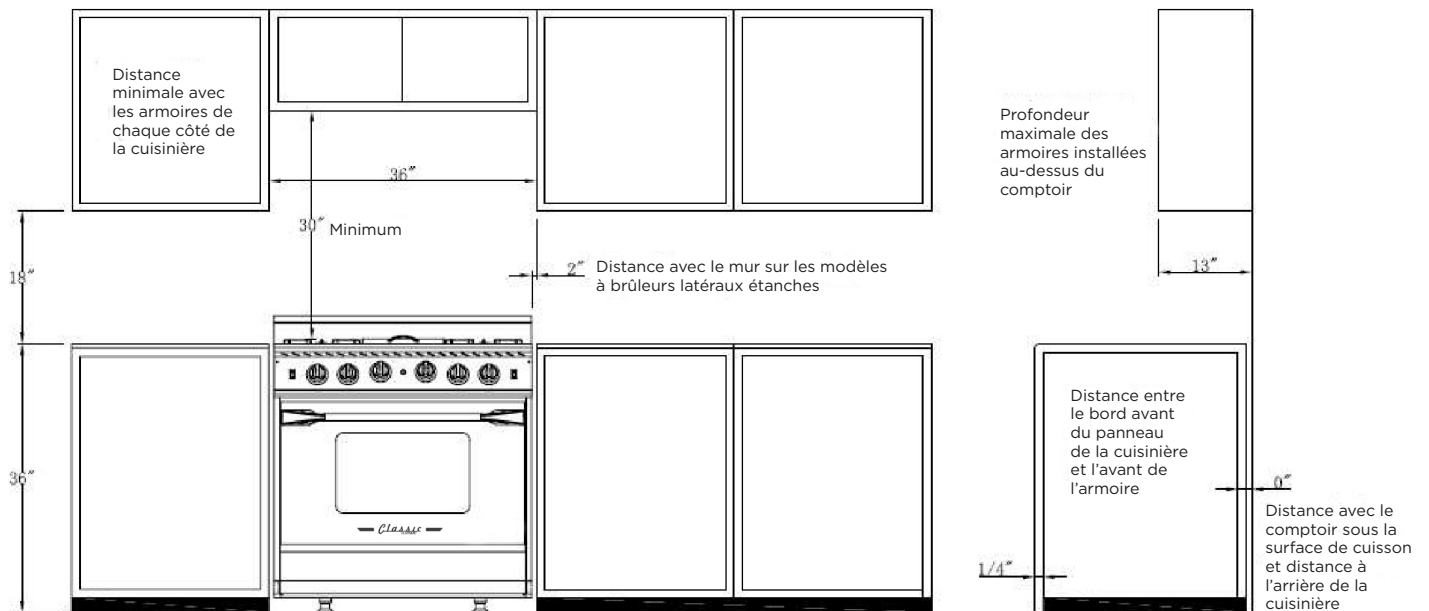
Dimensions et dégagements

La cuisinière peut être installée tout contre le mur arrière. Vous pouvez installer un matériau non combustible sur le mur arrière au-dessus de la cuisinière, jusqu'à la hotte. Il n'est pas nécessaire d'installer de matériaux non combustibles à l'arrière de la cuisinière sous la hauteur du comptoir.

La distance minimale entre le côté de la cuisinière au-dessus du comptoir et les parois combustibles doit être d'au moins 10 po.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Exigences en matière d'alimentation électrique

Votre cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité (selon la dernière édition de la norme ANSI/NFPA 70). Au Canada, la mise à la terre électrique doit être conforme à la norme CSA C22.1 actuelle du Code canadien de l'électricité, première partie et/ou aux codes locaux. Une copie de cette norme peut être obtenue auprès de la National Fire protection Association, 1 Batterymarch Park, Quincy, Massachusetts 02269-9101, États-Unis.

Respectez la polarité de l'alimentation électrique. Une inversion de polarité entraîne une étincelle continue au niveau des électrodes, même après l'allumage à la flamme. En cas de doute quant à la polarité ou à la mise à la terre de l'alimentation, demandez à un électricien qualifié de faire la vérification.

Utilisez un circuit de dérivation de 120 V, 60 Hz, mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou par un fusible temporisé de 15 ou 20 A.



Instructions pour la mise à la terre : Cet appareil de cuisson, conçu pour une utilisation intérieure, est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour vous protéger contre les risques d'électrocution; de plus, il doit être branché directement à une prise avec terre correctement mise à la terre.

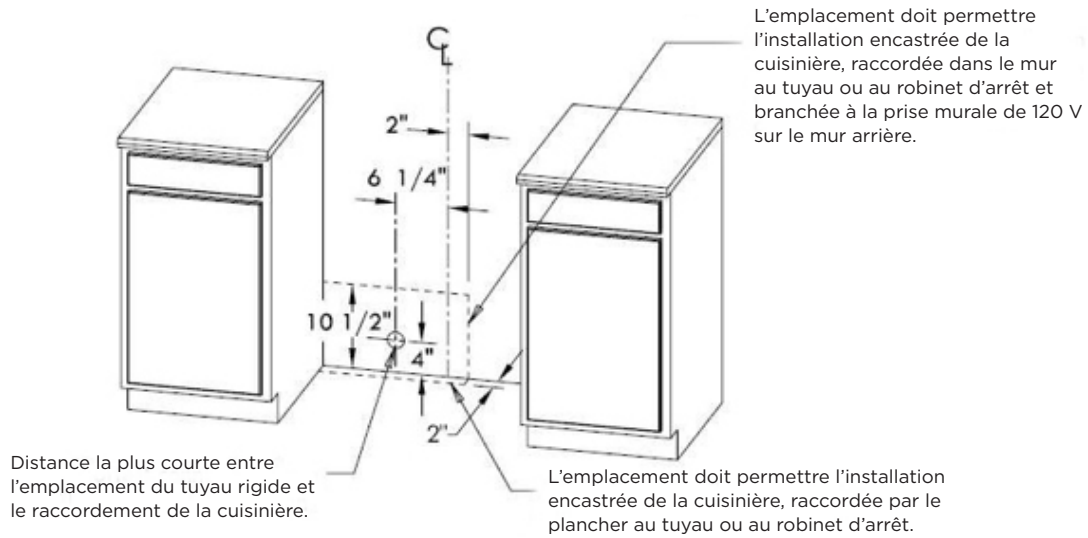
Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre de la fiche.

Mise en garde : Étiquetez tous les fils avant de les débrancher lors de l'entretien des commandes. Les erreurs de branchement peuvent entraîner un mauvais fonctionnement ou un fonctionnement dangereux. Vérifiez le bon fonctionnement de l'appareil après l'entretien.

Mise à la terre

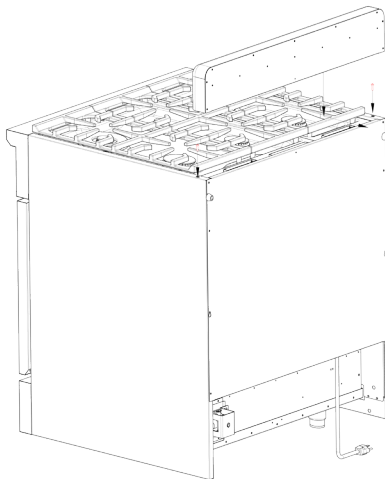
- Le cordon d'alimentation de la cuisinière est équipé d'une fiche à trois broches (avec mise à la terre) conçue pour une prise murale standard avec mise à la terre, afin de minimiser les risques de décharges électriques causées par la cuisinière.
- Tout appareil équipé d'un cordon d'alimentation doit comporter des instructions relatives à l'emplacement de la prise murale et un avertissement demandant à l'utilisateur de débrancher l'alimentation électrique avant d'entretenir l'appareil.
- Si la prise murale ne comporte pas de mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale avec mise à la terre. Ne coupez et ne retirez en aucun cas la broche de mise à la terre de la fiche.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

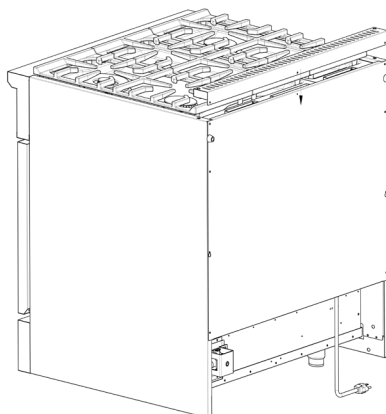
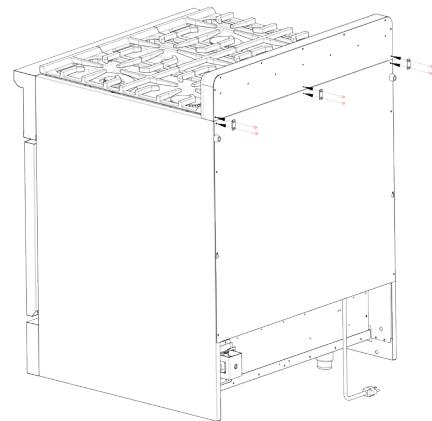


INSTALLATION DU DOSSERET

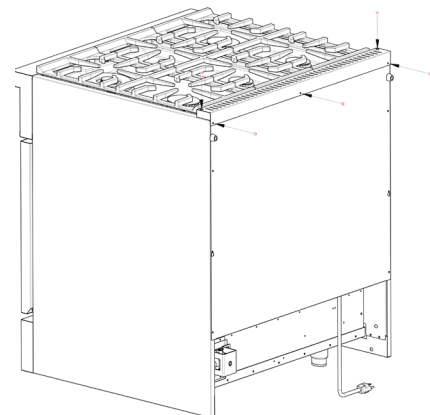
1. Alignez le dossier sur la partie arrière de la surface de cuisson, comme indiqué sur l'illustration.
2. Fixez le dossier à la surface de cuisson par l'arrière à l'aide des huit vis cruciformes fournies, comme indiqué sur l'illustration.



Option de dossier 1

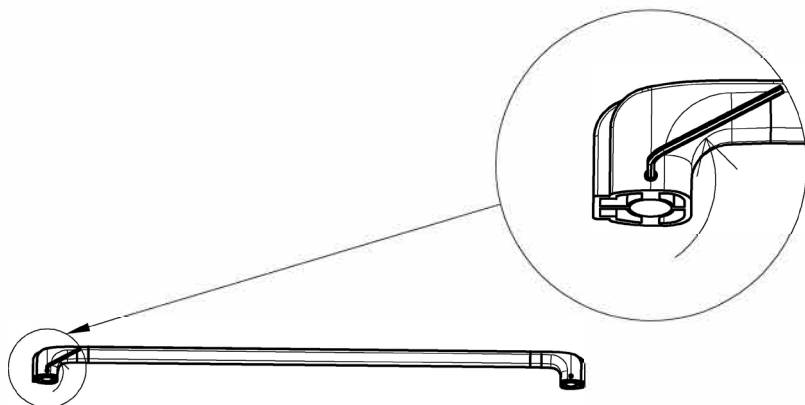


Option de dossier 2

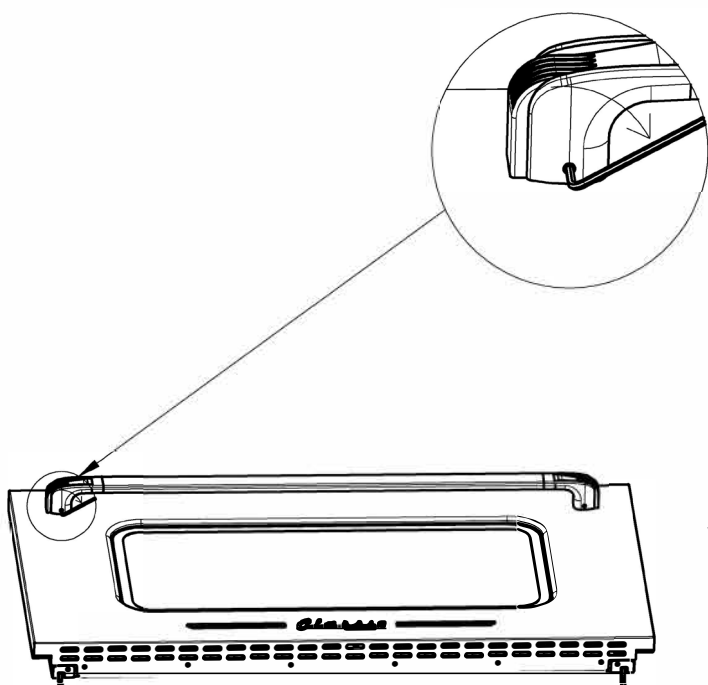
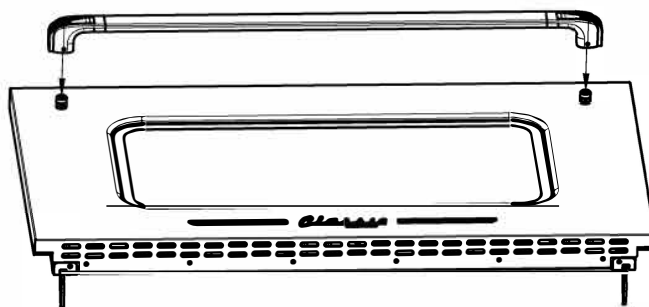


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DE LA POIGNÉE

Étape 1 : Utilisez la clé Allen fournie avec votre cuisinière pour desserrer les vis situées sous les poignées.



Étape 2 : Insérez la poignée assemblée sur la porte de la cuisinière.



Étape 3 : Utilisez la clé Allen fournie avec votre cuisinière pour serrer les vis situées sous les poignées.

RACCORDEMENT DU GAZ

Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

- Installez un robinet d'arrêt sur la conduite de gaz à un endroit facilement accessible à proximité de la cuisinière afin de permettre de couper ou d'ouvrir l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Vissez un raccord-union évasé mâle de 1/2 po au coude taraudé de 1/2 po NPT à l'entrée du régulateur. Sur les modèles équipés de brûleurs doubles standard, vissez l'extrémité filetée mâle du raccord-union évasé de 1/2 po au filetage intérieur de 1/2 po NPT à l'entrée du régulateur de pression. Utilisez une clé pour serrer le raccord du régulateur afin d'éviter tout dommage.
- Vissez un raccord-union évasé mâle de 1/2 po ou de 3/4 po au filetage intérieur NPT du robinet d'arrêt, en prenant soin de tenir le robinet d'arrêt pour l'empêcher de tourner.
- Pour une installation au gaz naturel, la pression d'entrée de l'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur doit être de **7 po d'eau** et la pression de sortie doit être de **5 po d'eau**. Pour une installation au gaz propane liquide (GPL), la pression d'entrée de l'alimentation en gaz pour vérifier le réglage du régulateur doit être de **11 po d'eau** et la pression de sortie doit être de **10 po d'eau**.
- Raccordez le connecteur de la conduite de gaz flexible sur le régulateur de la cuisinière. Placez la cuisinière de façon à permettre le raccordement au robinet d'arrêt.
- Une fois tous les raccordements effectués, vérifiez que toutes les commandes de la cuisinière sont en position « off », puis ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
- Les tests de fuites de l'appareil doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant. Utilisez de l'eau savonneuse (solution de 50 % d'eau et 50 % de savon) ou un détecteur de fuite sur tous les joints et raccords pour vérifier l'absence de fuites dans le système. Ne recherchez pas la présence de fuites de gaz à l'aide d'une flamme.

CONVERSION D'UNE CUISINIÈRE À GAZ

Pour convertir l'installation ou régler la cuisinière du GN au GPL

La cuisinière est configurée pour fonctionner au gaz naturel (GN). Le réglage d'usine est indiqué sur la plaque de série. Lorsque le régulateur de pression est réglé pour le fonctionnement au gaz naturel, il régule le gaz à une pression de 4 po d'eau. Lorsqu'il est réglé pour le fonctionnement au GPL, il régule le gaz à une pression de 11 po d'eau.

Conversion du gaz naturel au gaz propane liquéfié

La trousse de conversion doit être installée par un fournisseur de service qualifié.

AVERTISSEMENT : Avant de commencer la conversion de l'appareil, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que la connexion électrique est débranchée. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.

Cette trousse de conversion doit être installée par un fournisseur de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, cela pourrait entraîner un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone, ainsi que des dommages matériels et des blessures graves ou mortelles. Le fournisseur de service qualifié est responsable de l'installation de cette trousse. L'installation n'est pas correcte et complète tant que le fonctionnement des appareils convertis n'est pas vérifié conformément aux instructions du fabricant fournies avec la trousse.

Commencez par déterminer la combinaison des brûleurs de votre cuisinière. Déterminez ensuite les pièces dont vous avez besoin dans cette trousse pour effectuer la conversion au GPL.

Lorsque les brûleurs sont convertis du gaz naturel au GPL, les valeurs nominales en BTU sont les suivantes :

Brûleur arrière gauche	9 000 BTU GPL	[1,0 mm]
Brûleur central arrière	9 000 BTU GPL	[0,90 mm]
Brûleur arrière droit	12 000 BTU GPL	[1,0 mm]
Brûleur avant gauche	15 000 BTU GPL	[1,16 mm]
Brûleur central avant	6 000 BTU GPL	[0,74 mm]
Brûleur triple couronne	20 000 BTU GPL	[0,89*2+0,53 mm]
Brûleur de grilloir	10 000 BTU GPL	[0,94 mm]
Brûleur de four	22 000 BTU GPL	[1,40 mm]

CONVERSION D'UNE CUISINIÈRE À GAZ

***Remarque : Pour une utilisation de la cuisinière à une altitude supérieure à 2 000 pi, la capacité nominale de l'appareil doit être réduite de 4 % par tranche de 1 000 pi au-dessus du niveau de la mer**

IMPORTANT :

Après avoir remplacé les buses pour gaz naturel par les buses pour GPL, assurez-vous de conserver les buses d'origine installées en usine afin de permettre au besoin la reconversion de la cuisinière au gaz naturel.

Les buses d'origine pour gaz naturel ont les valeurs suivantes :

Brûleur arrière gauche	6 000 BTU	[1,07 mm]
Brûleur central arrière	9 000 BTU	[1,36 mm]
Brûleur arrière droit	12 000 BTU	[1,57 mm]
Brûleur avant gauche	15 000 BTU	[1,79 mm]
Brûleur central avant	15 000 BTU	[1,79 mm]
Brûleur triple couronne	20 000 BTU	[1,36*2 + 0,73 mm]
Brûleur de grilloir	10 000 BTU	[1,42 mm]
Brûleur de four	22 000 BTU	[2,13 mm]

Outils requis pour la conversion au GPL :

Clé Allen de 2 mm

Clés plates de 3/8 po, de 1/2 po et de 5/8 po [19 mm]

Tournevis à lame plate de 1/8 po

Tournevis Philips

Tourne-écrou de 7 mm

Tourne-écrou de 1/4 po

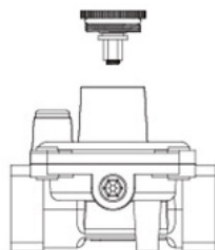
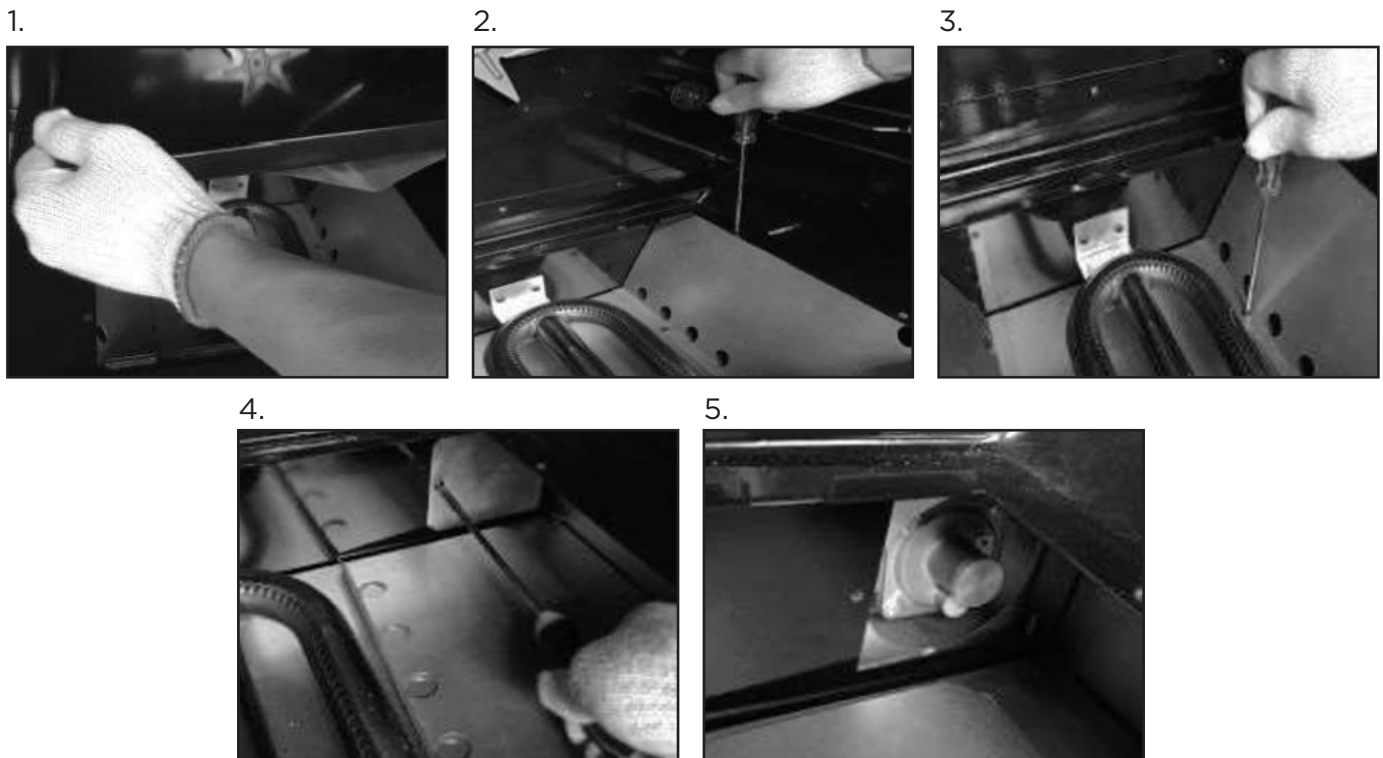
Clé à molette

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE LA CUISINIÈRE AU GPL

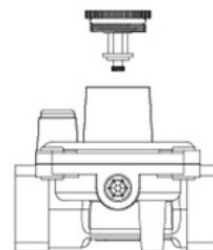
1. Conversion du régulateur de pression

Pour accéder au régulateur de gaz, tirez la cuisinière pour la sortir de son emplacement. Le régulateur de gaz se trouve dans le coin inférieur droit de la cuisinière.

- a. **Un risque de décharge électrique peut se produire et entraîner des blessures graves, voire mortelles.**
Débranchez l'alimentation électrique avant de procéder à l'entretien de la cuisinière. Ne retirez pas le régulateur et empêchez-le de tourner pendant l'entretien.
- b. Dévissez le capuchon du régulateur. **Ne retirez pas le ressort du régulateur.**
- c. Dévissez la garniture du capuchon et retournez-le de manière à ce que la tige la plus longue soit orientée vers le capuchon. Replacez la garniture sur le capuchon. Remettez le capuchon sur le régulateur.



Position pour le gaz naturel



Position pour le GPL

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE LA CUISINIÈRE AU GPL

2. Conversion du brûleur supérieur au GPL



MISE EN GARDE

Conservez les buses d'origine pour gaz naturel afin de permettre au besoin la reconversion de la cuisinière au gaz naturel. Vous devrez utiliser la procédure suivante pour reconvertir la cuisinière au gaz naturel. Soyez particulièrement prudent lorsque vous manipulez des pièces en acier.

- a. Retirez les grilles de cuisson, les chapeaux de brûleur et les anneaux intérieurs des brûleurs.
- b. Soulevez les têtes de brûleur ainsi que les bases.
- c. Retirez les buses pour gaz naturel installées en usine du centre des supports de buse à l'aide d'un tourne-écrou de 7 mm. Veuillez conserver les buses d'origine pour gaz naturel afin de permettre au besoin la reconversion de la cuisinière au gaz naturel. Installez les buses pour GPL dans chaque support. Serrez complètement chaque buse. Faites attention de ne pas trop les serrer.

1.



2.



3.



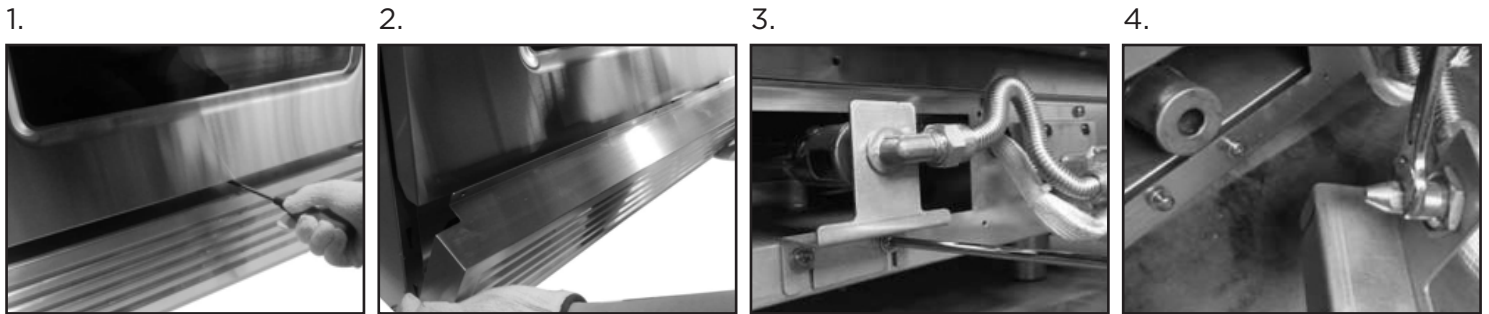
MISE EN GARDE

Faites attention lors du retrait et du remplacement des composants à gaz. Utilisez un support approprié pour éviter d'endommager les composants.

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE LA CUISINIÈRE AU GPL

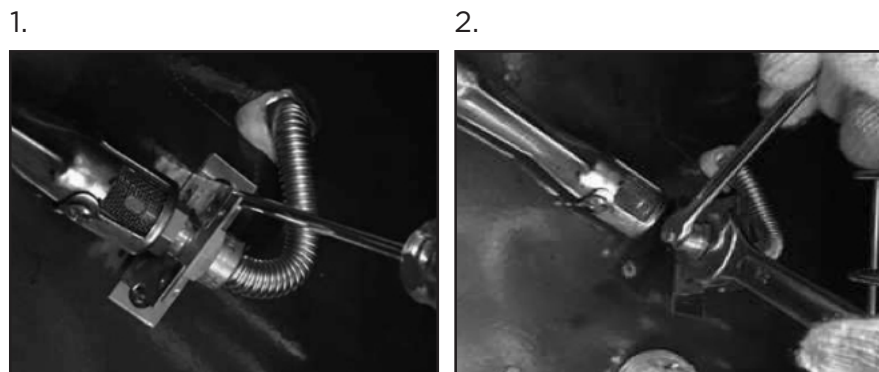
3. Conversion de la buse du brûleur de four au GPL

- a. Retirez les trois vis entre le panneau coup-de-pied et la porte du four (**illustration 1**). Tenez le panneau coup-de-pied aux deux extrémités et tirez-le lentement vers le haut et vers vous (**illustration 2**).
- b. Retirez les deux vis qui fixent le support de buse et repérez la buse (**illustration 3**). Retirez la buse à l'aide d'une clé à molette (**illustration 4**). Installez et serrez une buse de brûleur de four de 1,32 mm de diamètre. Remettez en place le support de buse en alignant la nouvelle buse sur l'obturateur d'air du brûleur du four.



4. Conversion de la buse du brûleur de grilloir au GPL

- a. Retirez les deux vis qui fixent le support de buse et repérez la buse.
- b. À l'aide d'une clé plate de 5/8 po ou de 19 mm, retirez la conduite de gaz du support de buse. À l'aide d'une clé plate de 1/2 po, retirez la buse de son support. Installez une buse de brûleur de grilloir de 0,94 mm de diamètre.



INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE LA CUISINIÈRE AU GPL

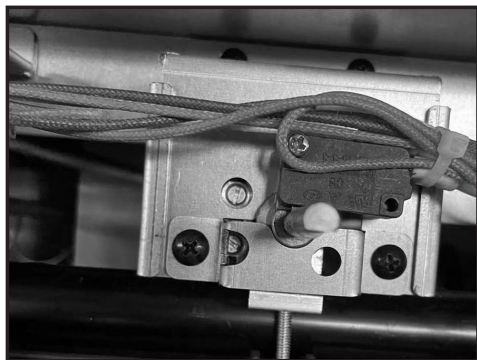
5. Conversion des robinets de gaz au GPL

- a. Retirez les boutons de commande (**illustration 1**).
- b. Tournez le robinet du brûleur supérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (position minimale), puis tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la flamme et dans le sens inverse pour augmenter la flamme (**illustration 2**).

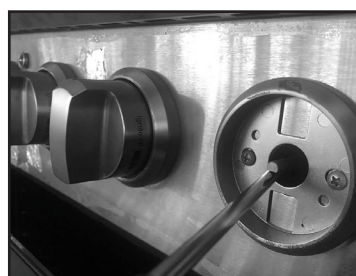
1.



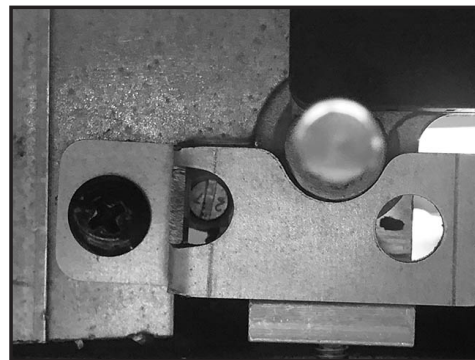
**Grand brûleur avant droit
(deux orifices de réglage)**



2.



**Tous les autres brûleurs
(un orifice de réglage)**



Cette cuisinière peut fonctionner au GPL (gaz propane liquide) et au gaz naturel. Par défaut, l'usine la configure pour une utilisation au gaz naturel. Les buses de conversion sont incluses dans ce sac en plastique. Suivez les instructions du manuel (pages 20 à 27) pour procéder à la conversion de la cuisinière à un autre gaz.

Modèle de cuisinière à gaz : _____

Cette cuisinière a été convertie le : _____

(jour/mois/année) au GPL par : _____

(nom et adresse de la société qui a effectué la conversion), qui accepte la responsabilité de la conversion conformément aux instructions.

Pression d'alimentation en GPL de 10 po d'eau.



MISE EN GARDE

Faites attention lors du retrait et du remplacement des composants à gaz. Utilisez un support approprié pour éviter d'endommager les composants.

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE LA CUISINIÈRE AU GPL

6. Rebranchement de l'alimentation électrique et de l'alimentation en gaz à la cuisinière

Les tests de fuites de l'appareil doivent être effectués conformément aux instructions d'installation fournies avec la cuisinière.

Vérification de la pression du gaz du collecteur

S'il est nécessaire de vérifier la pression du gaz du collecteur, retirez le chapeau du brûleur, l'anneau intérieur, la tête du brûleur extérieur et la base du brûleur supérieur avant droit, puis branchez un manomètre (jauge d'eau) ou un autre appareil de test de pression sur la buse du brûleur. Utilisez un tuyau flexible en caoutchouc d'un diamètre intérieur d'environ 1/4 po et maintenez l'extrémité du tuyau flexible bien serrée sur la buse.

Ouvrez le robinet de gaz. Pour un contrôle de pression plus précis, ouvrez au moins deux (2) autres brûleurs supérieurs. Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz (entrée) est au moins un pouce au-dessus de la pression établie du collecteur.

	PRESSION D'ENTRÉE	PRESSION DE SORTIE
GAZ NATUREL	7 po	7 po
GPL	11 po	10 po



MISE EN GARDE

Ne recherchez pas la présence de fuites de gaz à l'aide d'une flamme

- Si vous utilisez une pression supérieure à 14 po d'eau (environ 1/2 lb/po²) pour l'essai de pression du système d'alimentation en gaz du domicile, débranchez la cuisinière et fermez le robinet d'arrêt sur la tuyauterie d'alimentation en gaz.
- L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt pendant tout test de pression de la tuyauterie d'alimentation en gaz à une pression d'essai égale ou inférieure à 14 po d'eau (environ 1/2 lb/po²).

INSTRUCTIONS DE CONVERSION DE LA CUISINIÈRE AU GPL

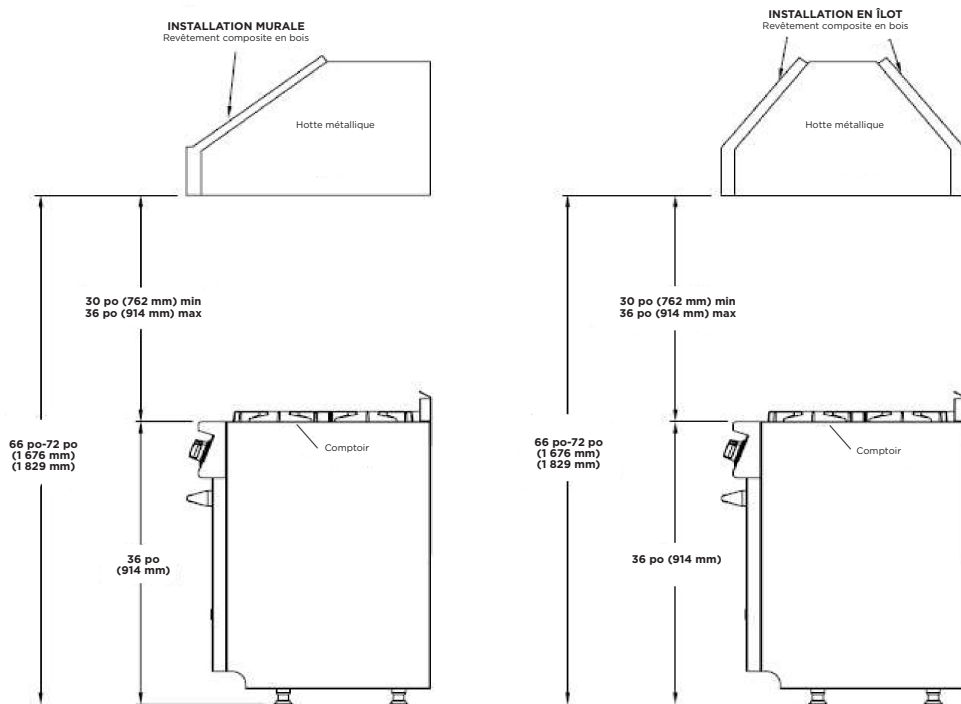
7. Obturateur d'air du brûleur du four

L'obturateur d'air du brûleur du four peut nécessiter un réglage, en particulier si la cuisinière a été convertie au GPL. La longueur approximative de la flamme du brûleur du four est de 1 à 1,5 po (avec une flamme bleue distincte dans la partie inférieure).

Pour déterminer si la flamme du brûleur du four est correcte :

- a. Une fois le coup-de-pied retiré, réglez le four à 350 °F et observez la flamme. Si la flamme est de couleur jaune, vous devrez ouvrir davantage l'obturateur d'air. Si la flamme est bleue et sautillante, vous devrez refermer l'ouverture de l'obturateur d'air.
- b. Éteignez le four et laissez-le refroidir avant de régler l'obturateur d'air. Pour procéder au réglage, desserrez la vis de blocage, repositionnez l'obturateur d'air, puis serrez la vis de blocage. Testez à nouveau le brûleur en répétant les étapes ci-dessus. Lorsque la flamme du brûleur est stable et d'une couleur bleue distinctive, l'obturateur d'air est correctement réglé.

INSTALLATION DU CACHE-HOTTE EN COMPOSITE ET PREMIÈRE UTILISATION DU FOUR



La partie inférieure de la hotte doit se trouver entre 30 et 36 po au-dessus du comptoir. Cela signifie généralement que sa hauteur est de 66 à 72 po par rapport au plancher. En respectant ces dimensions, la hotte devrait fonctionner efficacement et en toute sécurité.

Après l'installation :

- Vérifiez l'allumage des brûleurs de la surface de cuisson.
- Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air; vous voulez voir une flamme bleue vive, sans teinte jaune ni flamme sautillante. Vérifiez l'allumage du brûleur du four.
- Vérifiez visuellement le réallumage du brûleur tubulaire du four pour vous assurer que les deux rangées d'orifices du brûleur se rallument à chaque fois.
- Vérifiez l'absence de fuites de gaz au niveau de tous les raccordements de gaz (**à l'aide d'un détecteur de gaz, jamais avec une flamme**). Vérifiez le bon fonctionnement de la cuisson au four et de la cuisson par convection.

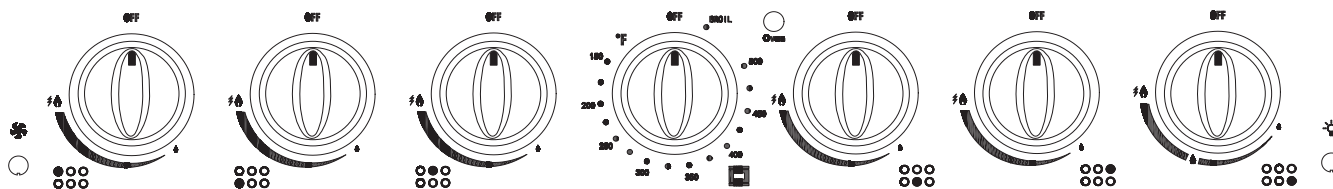
Première utilisation du four

Lorsque vous utilisez la cuisinière pour la première fois, allumez les brûleurs du four et du grilloir pour brûler les huiles de fabrication. Réglez le four à 450 °F (230 °C) pendant 20 à 30 minutes, puis tournez le bouton de commande du four sur « Broil » et laissez-le fonctionner pendant la même durée. Il est recommandé d'activer le ventilateur de la hotte pendant cette période.

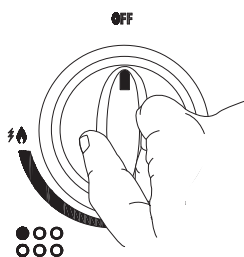


Avant d'utiliser le four ou le grilloir pour cuire des aliments pour la première fois, il faut les allumer pour brûler les huiles de fabrication. Réglez le four à 450 °F (230 °C) pendant 20 à 30 minutes, puis tournez le bouton de commande du four sur « Broil » et laissez-le fonctionner pendant la même durée. Il est recommandé d'activer le ventilateur de la hotte pendant cette période.

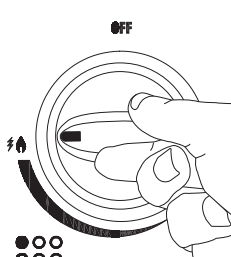
FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON



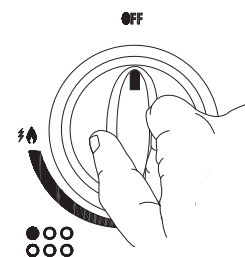
Panneau de commande de 36 po



Enfoncez le bouton pour ouvrir le brûleur.



Tournez le bouton sur la position d'allumage, brûleur ouvert au maximum.



Réglez le brûleur à la puissance désirée.

Pour allumer les brûleurs de la surface de cuisson, enfoncez le bouton de commande approprié et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position maximale. Vous entendrez un cliquetis (*le bruit de l'allumeur électrique qui émet une étincelle pour allumer le brûleur*).

Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton de commande du brûleur pour régler la taille de la flamme. Si vous laissez le bouton sur la position maximale, vous continuerez d'entendre des cliquetis.

REMARQUE : Lorsqu'un brûleur est réglé en position maximale, une étincelle est émise sous tous les brûleurs.

N'essayez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour pendant qu'un autre brûleur est en marche. Ne touchez pas le chapeau ou la base du brûleur, ni l'allumeur lorsque des étincelles sont émises.

Réglages de chaleur

Élevé	Allume les brûleurs.
Mijoter	Pour faire fondre des aliments en petites quantités, cuire du riz à la vapeur, réchauffer des aliments, ou faire fondre du chocolat ou du beurre.
Faible	Pour faire fondre des aliments en grandes quantités.
Faible-Moyen	Pour faire de la friture à basse température, laisser mijoter des aliments en grandes quantités, ou chauffer du lait, des sauces et des sauces à la crème.
Moyen	Pour faire sauter, doré, braiser, frire à la poêle, ou maintenir une grande quantité d'aliments en ébullition lente.
Moyen-Élevé	Pour faire de la friture à haute température, mettre les aliments en ébullition ou maintenir une grande quantité d'aliments en ébullition lente.

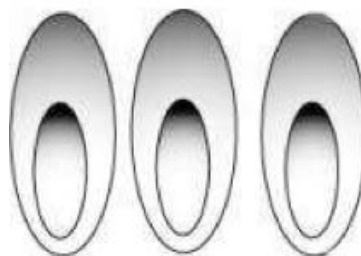
FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

POUR LAISSER MIJOTER ET FAIRE BOUILLIR DES ALIMENTS

- Une flamme plus petite sera plus efficace pour mijoter des aliments. En effet, vous obtiendrez une cuisson précise des aliments délicats, et vous pouvez maintenir les aliments au chaud, faire fondre du chocolat ou du beurre, ou faire cuire les aliments à feu doux pendant une longue période.
- À feu élevé, vous obtenez la chaleur maximale. Ce réglage devrait être utilisé pour des charges plus importantes, notamment pour faire bouillir de l'eau ou cuire des pâtes.

TAILLE DE LA FLAMME

- Lorsque vous sélectionnez la taille de la flamme, observez celle-ci lorsque vous tournez le bouton.
- Si la flamme dépasse le fond de votre plat, vous chauffez inutilement.
- La flamme doit être stable et de couleur bleue. Des corps étrangers dans la conduite de gaz peuvent provoquer une flamme orange lors de l'utilisation initiale.



**Hauteur de la flamme
de 1 à 1,5 po**

PANNE D'ALIMENTATION

- Si le gaz ne s'enflamme pas dans les quatre secondes, fermez le robinet d'arrêt de gaz et attendez au moins cinq minutes que le gaz se dissipe. Essayez à nouveau d'allumer le brûleur.
- En cas de panne de courant, il est possible d'allumer manuellement les brûleurs de la surface de cuisson. Pour cela, tenez une allumette près du brûleur et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur le réglage maximal. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton sur la position désirée.

SURFACE DE CUISSON

- Pour empêcher la surface de cuisson de se décolorer ou de se tacher, nettoyez-la après chaque utilisation et essuyez les éclaboussures d'aliments acides ou sucrés dès que la surface de cuisson a refroidi.
- Les brûleurs scellés de votre cuisinière ne sont pas fixés à la surface de cuisson et sont conçus pour être retirés. Les déversements et les débordements ne couleront pas sous la surface de cuisson. Les brûleurs doivent cependant être nettoyés après chaque utilisation.

FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON



SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Selon le Département de l'agriculture des États-Unis, il ne faut PAS conserver les aliments à des températures comprises entre 4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F) pendant plus de 2 heures. Il n'est pas recommandé de cuire des aliments crus à moins de 135 °C (275 °F).



N'utilisez JAMAIS cet appareil comme système de chauffage domestique pour chauffer ou réchauffer la pièce, car cela peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four. N'utilisez jamais cet appareil comme espace de stockage ou de rangement.

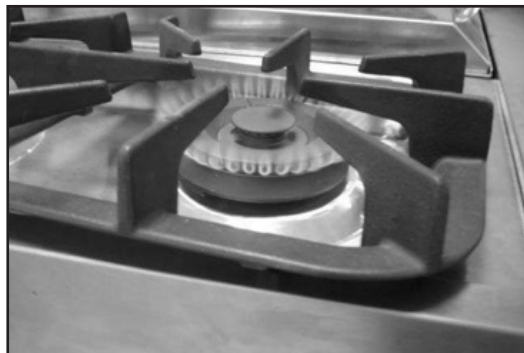


N'utilisez jamais les portes ou les tiroirs de cet appareil comme un marchepied. Le fait de s'appuyer ou de se tenir sur la porte ou le tiroir peut entraîner des risques de renversement, de bris et de blessures.

GRILLES DE BRÛLEUR

- a. Les grilles doivent être correctement positionnées avant la cuisson **(voir l'illustration 1 ci-dessous)**. Une installation incorrecte des grilles peut entraîner des rayures sur la surface de cuisson et une mauvaise combustion.
- b. N'allumez pas les brûleurs sans mettre de casserole ou d'ustensile sur les grilles **(voir l'illustration 2 ci-dessous)**.

1.



2.



FONCTIONNEMENT DU FOUR

UTILISATION DU FOUR À GAZ

Caractéristiques générales

Le four à gaz est équipé de deux brûleurs :

- Le brûleur du four, monté sur la partie inférieure du four;
- Le brûleur du grilloir, monté sur la partie supérieure du four.

Première utilisation du four

Il est recommandé de suivre ces instructions :

- Insérez les grilles du four et du grilloir et le plateau.
- Allumez le four à la température maximale (500 °F) pour éliminer toute trace de graisse sur le brûleur du four. Faites de même pour le brûleur du grilloir (tournez le bouton sur la position BROIL).
- Débranchez le cordon d'alimentation, laissez le four refroidir, puis nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon imbibé d'eau et de détergent (neutre), puis séchez-le soigneusement.

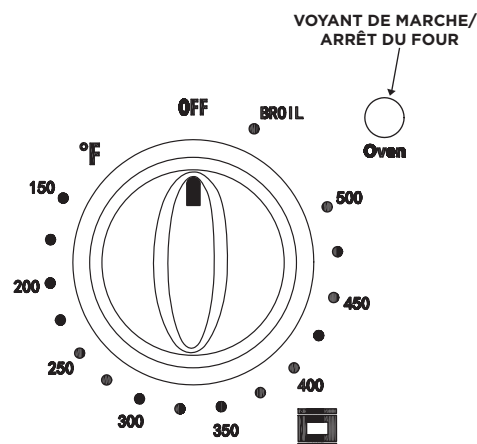
BRÛLEUR DU FOUR

Ce brûleur assure la cuisson normale au four.

- Le débit de gaz vers le brûleur est régulé par un thermostat qui maintient la température souhaitée du four.
- Le contrôle de la température est déterminé par une sonde thermostatique placée à l'intérieur du four.
- La sonde doit toujours être conservée dans son logement, dans un état propre, car une position incorrecte ou une sonde sale peut entraîner un mauvais contrôle de la température.

RÉGLAGE DU FOUR À GAZ

Température indiquée en °F sur le bouton	Température correspondante en °C
150	66
350	177
400	204
450	232
500	260



VOYANT DE MARCHE/ARRÊT DU FOUR

Le voyant du four reste allumé jusqu'à ce que le bouton du four soit mis sur OFF ou que le four ait atteint la température demandée.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

VENTILATION DU FOUR

N'obstruez pas les conduits situés à l'arrière de la cuisinière lorsque vous cuisinez au four. Il est important que le débit d'air chaud du four et le débit d'air frais dans le brûleur du four ne soient jamais interrompus. Évitez de toucher l'ouverture de l'évent ou les surfaces voisines pendant le fonctionnement du four ou du grilloir, car elles peuvent être très chaudes.



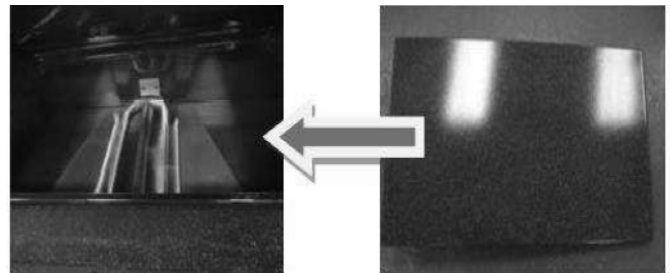
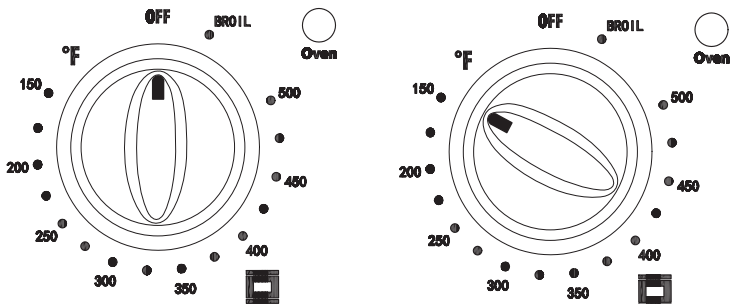
Ne couvrez jamais les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four et ne couvrez jamais toute la grille avec un produit tel que du papier aluminium. Cela bloquerait en effet le flux d'air dans le four, ce qui pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également retenir la chaleur et provoquer un risque d'incendie. N'utilisez pas de papier d'aluminium sur une surface en porcelaine. Cela endommagerait la porcelaine et affecterait sa durée de vie.

FONCTION DU FOUR

La cuisson par flux d'air naturel du four se produit lorsque la chaleur est transférée dans le four à partir des brûleurs de cuisson situés au fond de la cavité du four. La chaleur circule ensuite en suivant un flux d'air naturel. Il s'agit d'un réglage de cuisson traditionnel.

CUISSON PAR CONVECTION

La chaleur est transférée des brûleurs de cuisson situés au fond de la cavité du four à la cavité du four elle-même. Le ventilateur de convection à l'arrière du four fait ensuite circuler l'air chaud. Ce processus de convection assure une distribution plus uniforme de la chaleur dans l'ensemble de la cavité du four. Il est possible d'utiliser plusieurs grilles pour les recettes nécessitant la cuisson simultanée de différents éléments. La cuisson par convection est plus rapide, peut être réalisée à des températures plus basses et fournit des températures plus uniformes que la cuisson normale.



FONCTIONNEMENT DU FOUR

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.
- La position BROIL sert uniquement à allumer le brûleur du grilloir.

Remarque : Si vous ne comptez pas utiliser la cuisinière pendant de longues périodes, mettez les boutons en position OFF et fermez également le robinet d'arrêt du gaz situé sur la conduite d'alimentation principale en gaz.



TRÈS IMPORTANT : Pour utiliser le four et le grilloir, gardez toujours la porte fermée.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Le ventilateur de convection fait circuler l'air chauffé uniformément tout autour des aliments. Grâce à la lèchefrite et au couvercle fournis, l'air chaud circule autour des aliments pour les rôtir. L'air chauffé permet de sceller rapidement les jus pour obtenir une cuisson tendre et juteuse, tout en dorant l'extérieur à souhait. Lors du rôtissage par convection, il est important d'utiliser la lèchefrite pour obtenir un rôtissage par convection optimal. La lèchefrite sert à recueillir les déversements de graisse et son couvercle empêche les éclaboussures de graisse.

DÉGIVRAGE PAR CONVECTION

Lorsque la commande de température est sur OFF, le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four fait circuler l'air. Le ventilateur accélère le dégivrage naturel des aliments, même sans chaleur. Pour éviter toute intoxication alimentaire et le gaspillage, ne laissez pas les aliments décongeler dans le four pendant plus de deux heures sans les cuire.

DÉSHYDRATATION PAR CONVECTION

Avec la commande de température réglée sur 175 °F, l'air chaud est émis par les brûleurs de cuisson au fond de la cavité du four et est diffusé par le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four. Au fil du temps, l'eau est éliminée de la nourriture par évaporation. L'élimination de l'eau inhibe la croissance des micro-organismes et retarde l'activité des enzymes.



AVERTISSEMENT



AVANT D'UTILISER LE FOUR OU LE GRILLOIR POUR CUIRE DES ALIMENTS POUR LA PREMIÈRE FOIS

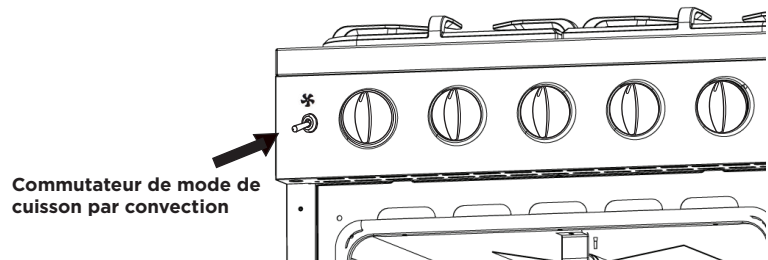
Il faut allumer le four et le grilloir pour brûler les huiles de fabrication. Réglez le four à 450 °F (230 °C) pendant 20 à 30 minutes, puis tournez le bouton de commande du four sur « Broil » et laissez-le fonctionner pendant la même durée. Il est recommandé d'activer le ventilateur de la hotte pendant cette période.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

MODE DE CUISSON PAR CONVECTION



La chaleur est transférée des brûleurs de cuisson situés au fond de la cavité du four à la cavité du four elle-même. Le ventilateur de convection situé à l'arrière du four fait ensuite circuler l'air chaud, assurant une répartition uniforme de la chaleur dans tout le four. La cuisson par convection fournit généralement une température plus uniforme avec des temps de cuisson plus rapides que le réglage de cuisson standard. Ce mode est commandé par un commutateur situé sur le côté gauche du panneau de commande. Il suffit d'actionner ce commutateur pour activer le mode de cuisson par convection.



- Avant d'utiliser le four, positionnez le couvercle inférieur du four et les grilles du four. Utilisez plusieurs grilles pour cuire plusieurs plats simultanément. Retirez du four toutes les grilles et tous les ustensiles de cuisson dont vous ne vous servez pas.
- Préchauffez le four à la température indiquée dans la recette avant de commencer la cuisson. Selon la température requise et la taille du four, le préchauffage nécessitera de 15 à 20 minutes. Lorsque le voyant s'éteint, le four a atteint la température souhaitée.
- Disposez les plats et les aliments uniformément sur les grilles. Assurez-vous que les plats ne se touchent pas et ne touchent pas les côtés du four. Lorsque vous cuisez un seul plat, centrez-le toujours sur la grille du four, de préférence à mi-hauteur. Si vous utilisez plusieurs grilles, assurez-vous de disposer les plats de façon à ce qu'ils ne soient jamais placés directement au-dessus des autres.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Lors du rôtiage par convection, il est important d'utiliser la lèche-frite pour obtenir un rôtiage par convection optimal. Une lèche-frite (avec grille) surélève le rôti pour permettre à l'air chaud de circuler autour de la viande, ce qui scelle les jus pour obtenir un rôti tendre et juteux tout en dorant l'extérieur à souhait (pour donner un résultat similaire à celui d'une rôtisserie). La lèche-frite sert également à recueillir les jus de cuisson du rôti, afin de garder le four propre et de réduire les risques de fumée et d'embrasement. Le ventilateur de convection fait circuler l'air chauffé uniformément tout autour des aliments, ce qui scelle les jus pour obtenir un rôti tendre et juteux tout en dorant l'extérieur à souhait.

DÉGIVRAGE PAR CONVECTION

Lorsque la commande de température est sur OFF, le ventilateur motorisé situé à l'arrière du four fait circuler l'air. Le ventilateur accélère le dégivrage naturel des aliments, même sans chaleur. Pour éviter la prolifération des bactéries, les intoxications alimentaires et le gaspillage, ne laissez pas les aliments décongeler dans le four pendant plus de deux heures sans les cuire.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

1. Lorsque vous utilisez la cuisinière pour la première fois ou après une longue période d'inutilisation, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 à 15 secondes après l'allumage du brûleur pour vous assurer que le robinet de gaz est bien réamorcé.
2. Fermez doucement la porte du four. Si la flamme s'éteint pour une raison ou une autre, la soupape de sûreté coupe automatiquement l'alimentation en gaz du brûleur.

Pour rallumer le brûleur, tournez d'abord le bouton de commande du four sur la position d'allumage, attendez au moins une minute, puis répétez la procédure d'allumage.

Utilisez toujours le grilloir avec la porte du four fermée. Attention : La porte du four devient très chaude lorsque le four fonctionne. Gardez les enfants à distance.

CUISSON AU GRILLOIR

Très 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.

1. Allumez le brûleur du grilloir comme expliqué dans les paragraphes précédents et laissez-le préchauffer pendant environ cinq minutes avec la porte fermée.
2. Placez les aliments à cuire sous le grilloir.

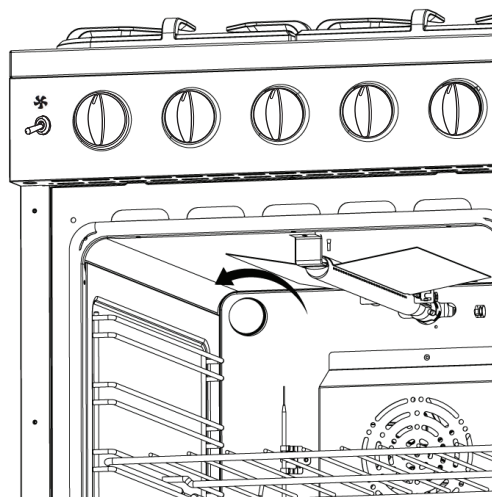
ÉCLAIRAGE DE FOUR

La cuisinière est équipée de deux lumières qui éclairent le four pour permettre un contrôle visuel des aliments en cours de cuisson. Les lumières sont commandées par un commutateur situé sur le côté droit du panneau de commande.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Retirez le couvercle de l'ampoule et dévissez l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Remplacez l'ampoule par une ampoule de type E14 de 120 V/25 W/300 °C.



FONCTIONNEMENT DU GRILLOIR

REMARQUE : La porte doit être fermée pendant le fonctionnement du grilloir.

La cuisson au grilloir est une méthode de cuisson des viandes tendres directement sous le grilloir infrarouge du four. Ce mode de cuisson s'effectue avec la porte du four fermée. Il est normal et nécessaire qu'une certaine fumée soit présente pour donner aux aliments une saveur grillée.

POUR GRILLER DES ALIMENTS

Faites griller d'un côté jusqu'à ce que les aliments soient dorés, puis tournez-les et faites cuire de l'autre côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille vers l'extérieur jusqu'à la butée avant de tourner ou de retirer des aliments.

RÉGLAGE DU GRILLOIR

Le bouton sélecteur du four commande la fonction du grillage. Lors du grillage, la chaleur rayonne vers le bas depuis le grilloir du four pour assurer une couverture uniforme. La température du grillage est de 500 °F (260 °C).

Utilisez la lèchefrite et la grille ensemble pour recueillir la graisse qui s'égoutte et la maintenir à l'écart de la forte chaleur du grilloir. N'utilisez PAS la lèchefrite sans la grille.

NE couvrez PAS la grille de la lèchefrite avec du papier d'aluminium. La graisse exposée pourrait en effet prendre feu.

Pour régler le four en mode de grillage :

1. Placez la grille sur la lèchefrite. Placez ensuite les aliments sur la grille de la lèchefrite.
2. Disposez la grille intérieure du four et déposez la lèchefrite dessus. Assurez-vous de centrer la lèchefrite et de la placer directement sous le brûleur du grilloir. Si vous préchauffez le brûleur du grilloir au préalable, placez la lèchefrite une fois que le préchauffage est terminé.
3. Tournez le bouton de commande sur Broil. Le voyant de marche/arrêt du four reste allumé jusqu'à ce que le bouton de commande soit mis en position OFF ou que la commande de température éteigne le chauffage.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Grilles, surfaces supérieures, brûleurs de surface

Les grilles sont en fonte. Ce matériau peut être nettoyé dans l'évier avec un détergent ou avec des tampons à récurer et du savon à vaisselle. Ne vous inquiétez pas si la grille perd sa finition brillante. La chaleur des brûleurs fera nécessairement perdre la finition brillante des grilles.

Nettoyez les brûleurs au savon et à l'eau, rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les remonter. Les têtes de brûleur peuvent être séchées au four à environ 350 °F ou au lave-vaisselle avec le cycle de séchage. Après tout réglage ou tout nettoyage, remettez les pièces dans leur position d'origine.

Éléments en acier inoxydable

Vous pouvez nettoyer la finition en acier inoxydable avec un détergent et de l'eau chaude.

Les pièces en acier inoxydable doivent être rincées à l'eau et séchées à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un chamois.

Pour les saletés résistantes, utilisez un produit non abrasif disponible dans le commerce conçu pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, ou un peu de vinaigre chaud.

Remarque : Une utilisation régulière peut provoquer une décoloration autour des brûleurs en raison de la température élevée de la flamme.

Les produits de combustion des brûleurs supérieurs ainsi que certaines conditions atmosphériques peuvent créer une réaction d'oxydation sur la partie inférieure de la table de cuisson. Cela apparaîtra sous forme de rouille ou de dépôt brun rougeâtre. Cela N'AFFECTERA PAS LA DURÉE DE VIE DE LA TABLE DE CUISSON par rapport à l'espérance de vie générale de l'ensemble de la cuisinière.

Il est cependant essentiel que le brûleur soit bien sec avant de le réinstaller dans la cuisinière. Un brûleur humide ne permettra pas au gaz de s'enflammer correctement. **Cela pourrait entraîner une accumulation de gaz qui pourrait provoquer une explosion ou un incendie.**

Papier 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 d'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.

Ainsi, le papier d'aluminium est à l'origine de nombreux incendies de cuisinière lorsqu'il est mal utilisé. Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ou les événements ne sont pas couverts par le papier d'aluminium. Si les événements situés en bas du four sont obstrués, la cuisson ne sera pas adéquate.

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 le papier 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.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Produits et matériel de nettoyage

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou de dégraissateurs sur les pièces fonctionnelles ou autour (comme les robinets, les soupapes, 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, le panneau de commande en aluminium et les surfaces peintes. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de poudres nettoyantes qui pourraient rayer 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 source autre 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.

BRÛLEURS ET GRILLES EN FONTE

- Ces pièces peuvent être retirées et nettoyées avec des produits appropriés.
- Après le nettoyage, les brûleurs et les distributeurs de flammes doivent être séchés soigneusement et réinstallés correctement.
- Il est très important de vérifier que le distributeur de flamme du brûleur et le chapeau sont bien positionnés. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves problèmes.
- Pour les cuisinières à allumage électrique, gardez l'électrode propre de façon à ce que les étincelles soient toujours bien émises.

Remarque : Pour éviter d'endommager l'allumage électrique, ne l'utilisez pas sans les brûleurs en place.

REPLACEMENT DES BRÛLEURS

Il est très important de vérifier que le distributeur de flamme du brûleur et le chapeau sont bien positionnés. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves problèmes. Pour les cuisinières à allumage électrique, gardez l'électrode propre de façon à assurer une bonne émission des étincelles.

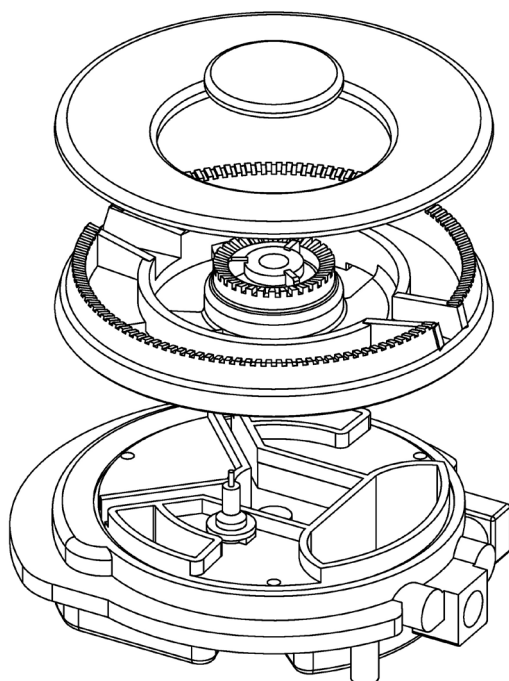
La bougie d'allumage doit être nettoyée avec soin.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

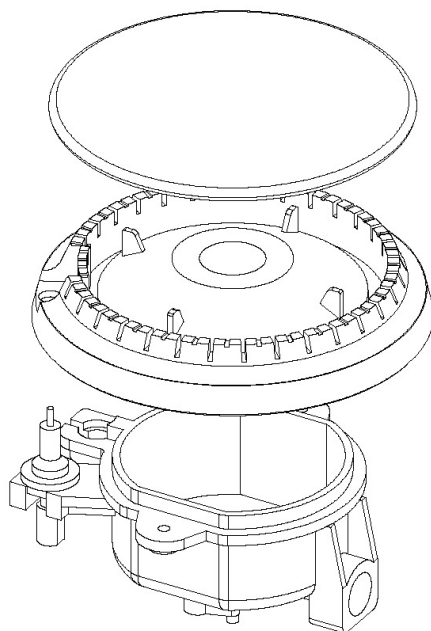
REPLACEMENT DES BRÛLEURS

Il est très important de vérifier que le distributeur de flamme du brûleur et le chapeau sont bien positionnés. Le non-respect de cette consigne peut entraîner de graves problèmes. Pour les cuisinières à allumage électrique, gardez l'électrode propre de façon à assurer une bonne émission des étincelles.

La bougie d'allumage doit être nettoyée avec soin.



Brûleur triple couronne de 20 000 BTU



Brûleur de 2 000/15 000 BTU

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

INSTALLATION ET RETRAIT DES GRILLES DU FOUR

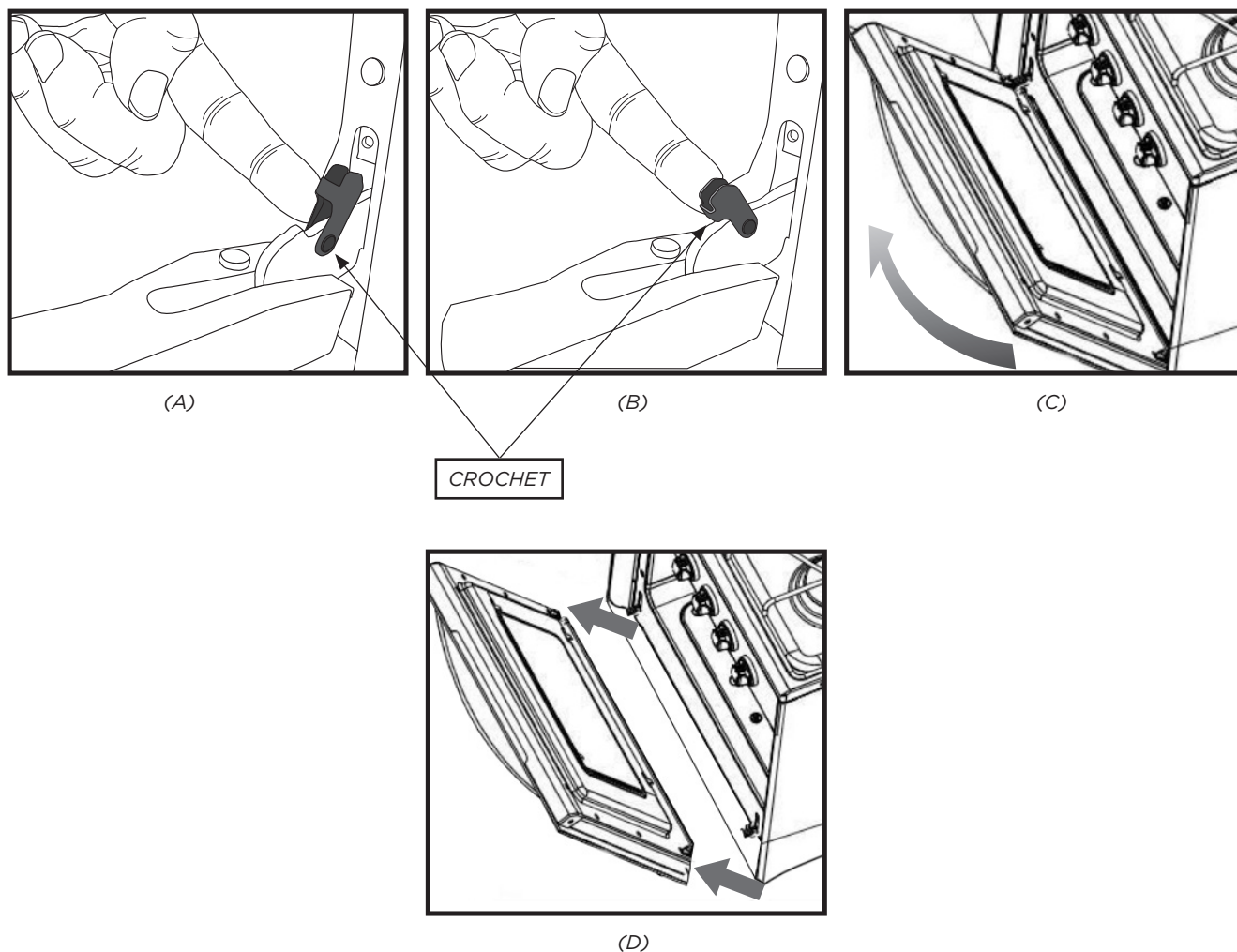
- Les grilles du four comportent une encoche de sécurité pour éviter tout retrait accidentel.
- Elles doivent être insérées comme illustré.
- Pour les retirer, suivez l'ordre inverse.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR POUR LE NETTOYAGE

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de retirer la porte. Veuillez suivre attentivement les instructions ci-après.

La porte du four peut être facilement retirée comme suit :

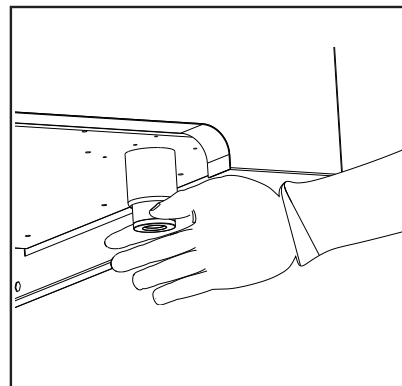
- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez les crochets gauche et droit de la charnière (figures A et B).
- Maintenez la porte à un angle de 45 degrés, comme indiqué sur la figure C.
- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les crochets touchent la porte, puis soulevez-la à un angle de 45 degrés (figure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



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

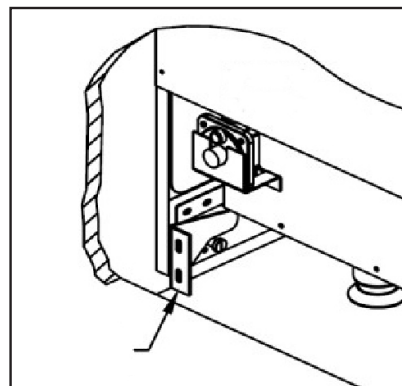
La cuisinière doit être de niveau pour fonctionner correctement. Pour régler les quatre pattes de mise à niveau situées dans les coins sous la cuisinière, tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre pour lever la cuisinière ou dans le sens inverse pour la baisser. Déposez un niveau à bulle sur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



INSTALLATION DES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT

Pour réduire le risque de basculement de la cuisinière en cas d'utilisation anormale ou de charge déposée sur la porte, la cuisinière doit être fixée à l'aide des dispositifs anti-basculement fournis.

- Placez les dispositifs anti-basculement sur le plancher, comme illustré. Vous pouvez installer les dispositifs anti-basculement du côté droit et du côté gauche.
- Faites deux (2) trous aux emplacements adéquats pour installer les dispositifs anti-basculement sur le plancher.
- Utilisez un foret.
- Fixez les dispositifs anti-basculement au plancher à l'aide des vis fournies.
- Faites glisser l'appareil en place.



Remarque : Si la cuisinière est déplacée à un autre endroit, vous devrez également relocaliser les dispositifs anti-basculement au nouvel emplacement.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

SURFACE DE CUISSON

- Pour éviter tout risque de décharge électrique ou de brûlure, éteignez tous les boutons de commande et assurez-vous que la surface de cuisson est froide avant de la nettoyer.
- Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont éteints et que tous les composants sont suffisamment froids pour y toucher en toute sécurité.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, de cires, de produits à polir ou de produits de nettoyage commerciaux pour surface de cuisson pour nettoyer la surface de cuisson.
- Utilisez uniquement une éponge, un chiffon doux, une brosse à poils doux en fibres ou en plastique et un tampon en nylon pour le nettoyage.
- Séchez toujours complètement les composants avant d'utiliser la surface de cuisson.

PANNEAU DE COMMANDE, POIGNÉE DE PORTE, BOÎTIER DE COMMANDE

- Nettoyez le panneau de commande, la poignée de porte et le boîtier de commande avec une solution de détergent doux et d'eau chaude.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou de tampons à récurer, car ils endommageront définitivement la finition.
- Séchez les composants à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

FENÊTRE DU FOUR

- Nettoyez toutes les surfaces en verre avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Utilisez un nettoyant pour vitres non agressif pour éliminer les traces de doigts ou les taches.
- Asséchez complètement la surface à l'aide d'un chiffon propre non pelucheux.

SURFACES EN PORCELAINE

- Nettoyez l'intérieur du four et les revêtements intérieurs de la porte avec une solution de détergent doux et d'eau chaude. Rincez et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de produits de nettoyage pour fours commerciaux.

SURFACES EN PORCELAINE

- N'utilisez pas de produit de nettoyage contenant du javellisant chloré.
- N'utilisez pas de tampon en laine d'acier, car cela risque de rayer la surface.
- Utilisez un chiffon chaud et humide avec un détergent doux. Utilisez un chiffon propre, chaud et humide pour retirer le savon. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

FINIS MÉTALLISÉS

- Lavez au savon et à l'eau, avec un nettoyeur pour vitres ou avec un pulvérisateur de produit nettoyant doux.

GRILLES DU FOUR

- Nettoyez les grilles du four avec une solution de détergent et d'eau chaude. Pour nettoyer les grilles lorsqu'elles sont très sales, utilisez un tampon à récurer tel que de la laine d'acier avec beaucoup d'eau.

CADRE DU FOUR

- Nettoyez à l'eau chaude, avec un tampon en laine d'acier rempli de savon ou un produit de nettoyage.
Rincez abondamment à l'eau et séchez.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ DU FOUR

- Ne frottez pas le joint d'étanchéité. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four n'est pas conçu pour résister à l'abrasion.
- Il est donc essentiel que le joint reste intact.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Utilisez du savon et de l'eau pour nettoyer soigneusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez soigneusement. Vous pouvez également utiliser un nettoyeur pour vitres pour nettoyer la vitre extérieure de la porte.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four, de poudres nettoyantes ou d'abrasifs agressifs sur l'extérieur de la porte.

INTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

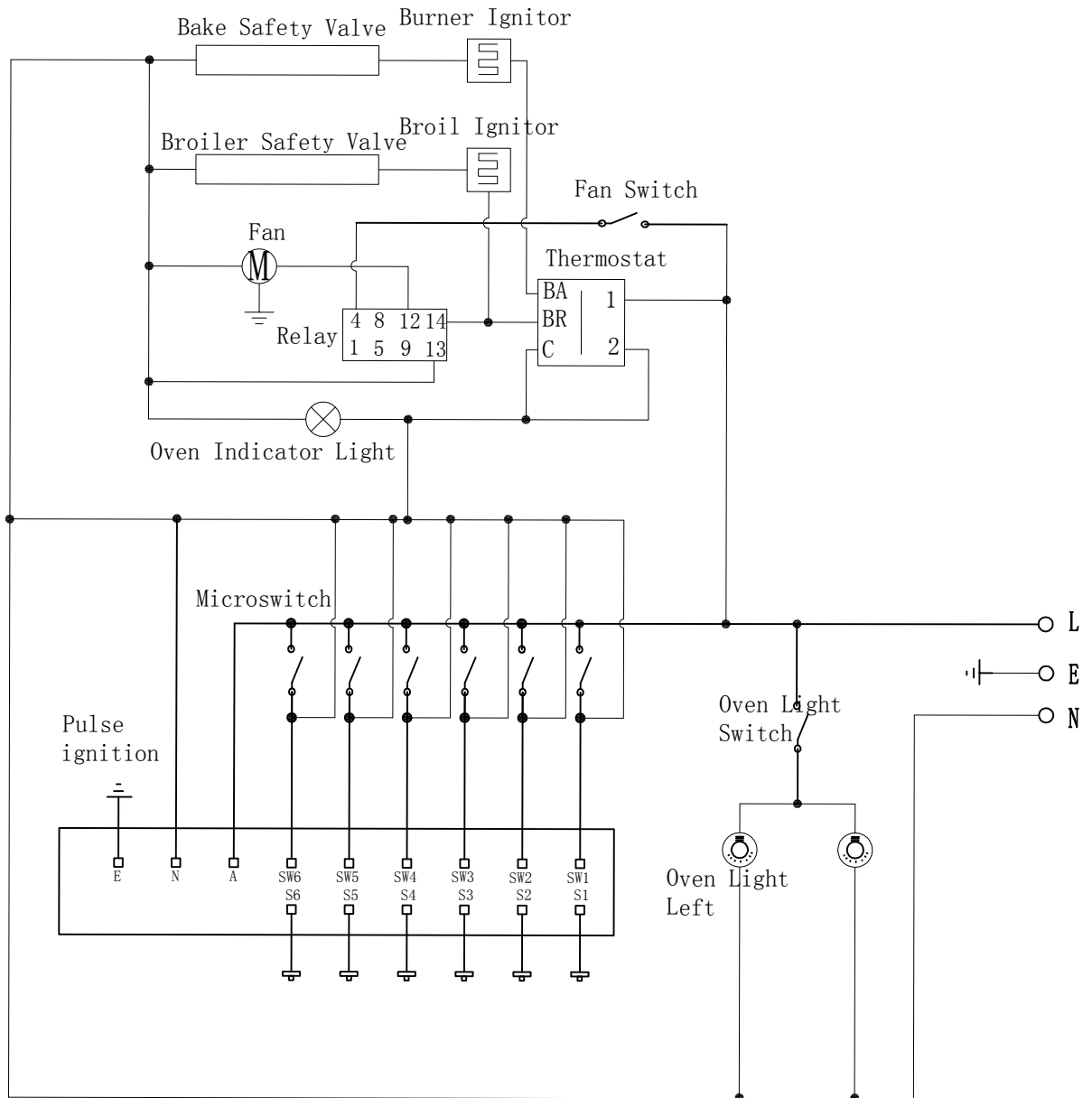
- Évitez de laisser de l'eau s'écouler dans les trous ou dans les fentes de la porte. Tout savon laissé sur le revêtement provoquerait des taches lors de l'utilisation du four.
- Avant d'appeler le service à la clientèle, veuillez examiner le problème potentiel et déterminez les causes et solutions possibles en consultant le tableau ci-dessous.

DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service à la clientèle, veuillez examiner le problème potentiel et déterminez les causes et solutions possibles en consultant le tableau ci-dessous.

Problème	Cause possible	Solution
Rien ne fonctionne	<ul style="list-style-type: none"> Le four n'est pas branché à l'alimentation électrique. L'alimentation n'est pas sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> Faites raccorder le four à une alimentation électrique de calibre approprié par un électricien qualifié. Demandez à un électricien de vérifier l'alimentation, y compris le disjoncteur, le câblage et les fusibles.
Les brûleurs supérieurs ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément	<ul style="list-style-type: none"> La fiche de la cuisinière n'est pas insérée complètement dans la prise électrique. Les trous situés sur le côté du brûleur sont peut-être obstrués. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de brancher correctement l'alimentation électrique de la cuisinière. Retirez les têtes des brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez si des aliments ou de la graisse sont incrustés autour des électrodes.
Les flammes des brûleurs sont très grandes et jaunâtres	<ul style="list-style-type: none"> Les orifices des brûleurs sont obstrués. Les orifices ou les chapeaux de brûleur ne sont pas positionnés correctement. La surface de cuisson fonctionne avec le mauvais type de gaz. Le régulateur n'est pas installé, est défectueux ou est configuré pour le mauvais type de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les orifices des anneaux d'encadrement de brûleur à l'aide d'un trombone, d'une aiguille ou d'un fil métallique. Retirez et réinstallez avec précaution les anneaux d'encadrement et les chapeaux de brûleur. Assurez-vous que la surface de cuisson est réglée pour le gaz fourni par la conduite d'alimentation. Vérifiez l'installation, remplacez le régulateur ou réglez le régulateur pour le gaz approprié.
Des étincelles sont présentes, mais aucune flamme ne s'allume	<ul style="list-style-type: none"> Le robinet d'arrêt du gaz est en position « OFF ». 	<ul style="list-style-type: none"> Mettez le robinet d'arrêt en position « ON ».
Les allumeurs émettent des étincelles en continu après l'allumage de la flamme	<ul style="list-style-type: none"> La polarité de l'alimentation est inversée. Les allumeurs sont humides ou sales. 	<ul style="list-style-type: none"> Faites corriger la polarité. Séchez ou nettoyez les allumeurs.
La flamme du brûleur s'éteint à un réglage bas	<ul style="list-style-type: none"> Faible pression d'alimentation en gaz. Les trous d'admission d'air autour des brûleurs sont obstrués. 	<ul style="list-style-type: none"> Communiquez avec la compagnie de gaz. Éliminez les obstructions.
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> Les réglages du four ne sont pas bons. 	<ul style="list-style-type: none"> Suivez les réglages du mode de cuisson et de l'horloge comme indiqué dans la section <i>Fonctionnement du four</i> du manuel.
Les aliments sont trop ou pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson ou la température de cuisson sont incorrects. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajustez le temps ou la température de cuisson ou la position de la grille.
Bruits de craquement ou bruits sourds	<ul style="list-style-type: none"> C'est le bruit du métal qui chauffe et qui refroidit. 	<ul style="list-style-type: none"> Cela est tout à fait normal.
Les flammes se sont éteintes soudainement	<ul style="list-style-type: none"> Un souffle ou un déversement d'aliments a éteint la flamme. 	<ul style="list-style-type: none"> Aucune action requise. Le brûleur le détecte et se rallume automatiquement. Toutefois, en cas de déversement important, nous vous recommandons d'éteindre les brûleurs et de nettoyer la zone des brûleurs et de la cavité du four. Reportez-vous à la section « Entretien et maintenance » pour obtenir des instructions.

SCHÉMA DE CÂBLAGE



RENSEIGNEMENTS SUR L'APPAREIL

(copie manuscrite à conserver dans vos dossiers)

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

Modèle :

Numéro de série :

Revendeur :

Date d'achat :

Installateur :

Détachez le long des pointillés

Détachez le long des pointillés

RENSEIGNEMENTS SUR L'APPAREIL

(deuxième copie à conserver dans vos dossiers)

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

Modèle :

Numéro de série :

Revendeur :

Date d'achat :

Installateur :

CUISINIÈRE À GAZ CLASSIC RÉTRO DE UNIQUE DE 36 PO, AVEC FOUR À CONVECTION ET BRÛLEURS TRIPLE COURONNE GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN



Unique Appliances Ltd. (ci-après « Unique ») garantit cette cuisinière à gaz UNIQUE contre tout défaut de matériel et de fabrication si elle est utilisée et entretenue de façon normale, conformément aux conditions ci-après.

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 matériel 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 considérée comme défectueuse, à l'exception de la finition de la surface de l'appareil.

Possession

Cette garantie est uniquement faite au premier acheteur (« l'acheteur d'origine ») qui acquiert cette cuisinière pour son propre usage, et elle sera honorée par Unique Appliances et par le revendeur. 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 UNIQUE doit être entretenu régulièrement conformément au manuel d'utilisation. 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 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 la cuisinière se trouvent sur une plaque signalétique de l'appareil. 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, Unique et ses distributeurs autorisés n'offrent aucune autre garantie, condition ou déclaration expresse ou implicite. Par ailleurs, toutes les autres garanties, conditions et déclarations, y compris celles 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 dommages corporels ou matériels, 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 et d'exonérer Unique de toute responsabilité à l'égard des réclamations pour des dommages corporels ou matériels causés par cet 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 l'appareil 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 subis au cours du 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 défaillance 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.

NOTES

ENREGISTREMENT DE PRODUIT

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

COMMUNIQUER AVEC NOUS

Pour toute question générale ou relative au fonctionnement, à la sécurité ou à l'achat de votre cuisinière, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle.



Courriel

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/

Visitez notre site Web pour découvrir plus de produits Unique de qualité :
www.uniqueappliances.com/fr/

**Unique Appliances Ltd, 2245, chemin Wyecroft, local 5,
Oakville (Ontario) L6L 5L7**

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Conforms to ANSI STD Z21.1-2018 Certified to CSA STD 1.1-2018
HOUSEHOLD COOKING APPLIANCE. FOR INDOOR USE ONLY.

Model: UGP-36CR

Serial No:

Type of Gas		Burner	NG	LPG	(BTU/H)
Natural Gas	LP Gas	A	1.36*2+0.73	0.89*2+0.53	20000
		B	1.57	1.0	12000
		C	1.07	0.74	6000
		D	1.36	0.9	9000
		E	1.79	1.16	15000
		F	1.36	0.9	9000
		Broil	1.42	0.94	10000
		Oven	2.13	1.4	22000

OVEN	120V, 60HZ, 5.0 AMP
OVEN LIGHT	120V, 60HZ, 0.2 AMP
IGNITOR	120V, 60HZ, 3 AMP
OVEN FAN	120V, 60HZ, 0.53 AMP

	INPUT PRESSURE	OUTPUT PRESSURE
NG	7inch	5inch
LPG	11inch	10inch

En conformité avec ANSI STD Z21.1b-2018 Certifiés CSA STD 1.1-2018
APPAREIL DE CUISSON DOMESTIQUE. POUR USAGE INTÉRIEUR SEULEMENT.

Modèle: UGP-36CR

N° de série:

Type de Gaz		Brûleur	GN	GPL	(BTU/H)
Gaz Naturel	GPL	A	1.36*2+0.73	0.89*2+0.53	20000
		B	1.57	1.0	12000
		C	1.07	0.74	6000
		D	1.36	0.9	9000
		E	1.79	1.16	15000
		F	1.36	0.9	9000
		Griller	1.42	0.94	10000
		Four	2.13	1.4	22000

FOUR	120V, 60HZ, 5.0 AMP
LUMIÈRE DU FOUR	120V, 60HZ, 0.2 AMP
ALLUMEUR	120V, 60HZ, 3 AMP
VENTILATEUR DU FOUR	120V, 60HZ, 0.53 AMP

	PRESSION D'ENTRÉE	PRESSION DE SORTIE
GN	7po	5po
GPL	11po	10po

Minimum distance from the sides of the range above the countertop to flammable walls be at least 13 inches. The minimum horizontal distance is 18 inches between the appliance and flammable structure extending from the cooking surface. The minimum vertical clearance between the countertop surface and flammable structure above the appliance is 30 inches. The minimum horizontal distance between overhead cabinets installed on either side of the appliance shall not be less than the nominal width of the appliance. A floor supported unit requires no space between adjacent flammable structures. Do not store or use a gasoline liquid propane cylinder or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this appliance. The gas appliance pressure regulator must be set for the gas with which the appliance is used with Natural gas. Only the gas for which the appliance is shipped from the factory adjusted for use with Natural Gas. You can find the orifices in the package with LP manual. Conversion orifices are located in the LP package. Please follow the instructions in the package with the gas conversion orifices. Each orifice shall be clearly identified for the gas for which it is designed, and the orifice size shall be indicated on the spud. Vented unit. See installation instructions. May be vented. If vented, see installation instructions. The gas appliance pressure regulator must be set for the gas with which the appliance is used.

La distance minimale à respecter à partir des côtés de la cuisinière au-dessus du comptoir jusqu'aux parois latérales inflammables doit être d'au moins 13 po (33cm). La distance horizontale minimale entre l'appareil et la structure inflammable s'étendant depuis la surface de cuisson est de 18 po (45cm). Le dégagement vertical minimal entre la surface du comptoir et la structure inflammable au-dessus de l'appareil est de 30po (76 cm). La distance horizontale minimale entre les armoires supérieures installées de chaque côté de l'appareil ne doit pas être inférieure à la largeur nominale de l'appareil. Une unité posée sur le sol ne nécessite aucun espace entre les structures inflammables adjacentes. Ne pas entreposer ni utiliser d'essence, de bonbonne de propane liquide ni d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil. Le régulateur de pression du gaz de l'appareil doit être réglé selon le type de combustible utilisé par l'appareil avec du gaz naturel. Seul le type de gaz utilisé par l'appareil est identifié. L'appareil est réglé pour une utilisation avec du gaz naturel lorsqu'il quitte l'usine. Les orifices se trouvent dans l'emballage avec le guide de gaz liquide. Les orifices de conversion se situent dans l'emballage de gaz liquide. Veuillez suivre les instructions fournies avec les orifices de conversion de gaz. Chaque orifice doit être clairement identifié en fonction du type de gaz utilisé et sa taille doit être indiquée sur la tête e buse à filetage mâle. Ventilation de l'unité. Se référer aux consignes d'installation. Peut être ventilé. Si ventilé, se référer aux consignes d'installation. Le régulateur de pression de l'appareil à gaz doit être réglé pour le gaz avec lequel l'appareil est utilisé.



File Number:
4002621

Manufactured & certified by: / Fabriqué et certifié par:

UNIQUE

2245 Wyecroft Road, Oakville, ON
Canada L6L 5L7

Toll-free / sans frais: 877-427-2266

Email / courriel:
info@uniqueappliances.com
Uniqueappliances.com



© 2022 Unique Appliances Ltd, 2245, chemin Wyecroft, local 5,
Oakville (Ontario) L6L 5L7

www.uniqueappliances.com/fr/