

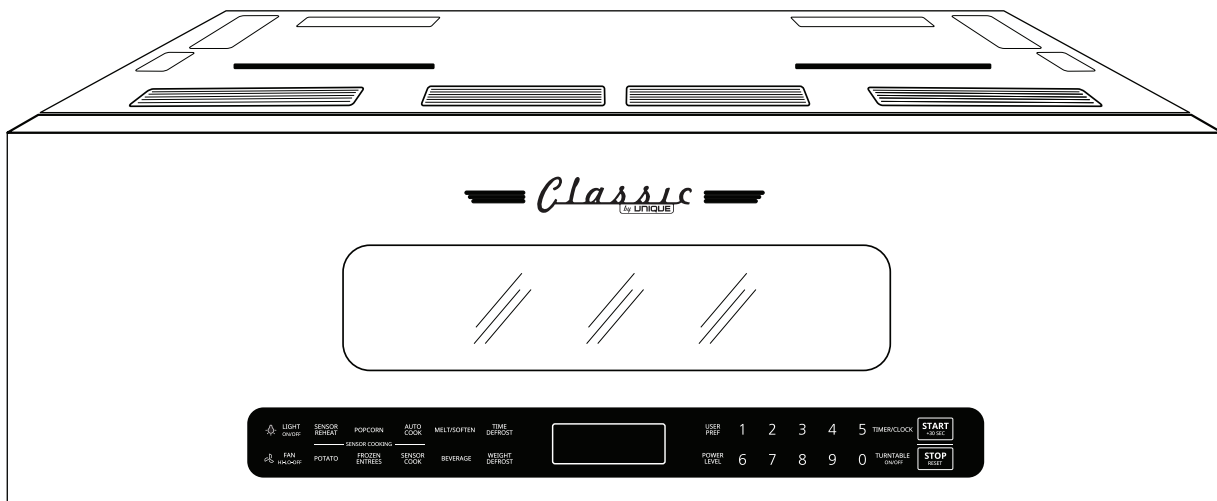
UNIQUE[®]

APPLIANCES

Classic
by UNIQUE

FOUR À MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE RÉTRO CLASSIQUE

NUMÉRO DE MODÈLE : UNQ-30CR OTR T, UNQ-30CR OTR B, UNQ-30CR OTR LG,
UNQ-30CR OTR W



C **UL** **US**
LISTED
54NJ
E3114265

GUIDE D'UTILISATION

numéro de série :

FEB24V1

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2
• précautions pour éviter une possible exposition à l'énergie excessive des micro-ondes	3
INTERFÉRENCES RADIO	5
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	6
• ustensiles et batterie de cuisine	6
• panneau de contrôle	8
FONCTIONNEMENT	8
• réglage de l'horloge	8
• réglage de la minuterie	9
• programmation d'un temps de cuisson	9
• tableau des niveaux de puissance	10
• maïs soufflé/pomme de terre	11
• cuisson de capteur	12
• réchauffage de capteur	13
• faire fondre/ramollir	14
• cuisson automatique	15
• entrées surgelés	16
• décongélation par poids	16
• temps de décongélation	17
• conseils de décongélation	17
• cuisson rapide	18
• verrouillage enfant	18
• ventilateur d'évacuation	18
• lumière	19
• marche/arrêt du plateau tournant	19
• fonction d'interrogation	19
• préférences de l'utilisateur	19
• volume haut/moyen/bas/désactivé	20
• poids lbs/kg	20
• affichage de l'horloge marche/arrêt	21
• réglage démo	21
GUIDE DE DÉPANNAGE	22
SCHÉMA DE CÂBLAGE	23
ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE	24
GARANTIE	25
INFORMATIONS SUR L'APPAREIL	26
ENREGISTREMENT DU PRODUIT	26
COMMUNIQUER AVEC NOUS	27
NOTES	27

UNIQUE[®]

APPLIANCES

MANUFACTURED & CERTIFIED BY
Unique Appliances Ltd

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVANT DE COMMENCER

Lisez ces instructions complètement et attentivement

IMPORTANT

- Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.
- **Note à l'installateur** - Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.
- **Note à consommateur** - Conservez ces instructions pour référence future.
- **L'installation correcte est la responsabilité de l'installateur. Les défaillances du produit dues à une installation incorrecte ne sont pas couvertes par la garantie de l'appareil.**
- **Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, assurez-vous d'avoir lu et compris entièrement ce guide d'utilisation et d'entretien.**

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lisez et respectez toutes les PRÉCAUTIONS et AVERTISSEMENTS indiqués dans ces instructions.



PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes.
- Ne pas contourner ni altérer les dispositifs de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de graisse ou de résidus s'accumuler sur les joints de la porte du micro-ondes.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est important que la porte du micro-ondes se ferme correctement et que la porte, les charnières et les loquets, les joints de porte et les surfaces d'étanchéité ne soient pas endommagés.
- Le micro-ondes ne doit pas être réglé ou réparé par quiconque, sauf par un personnel de service dûment qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le micro-ondes.
2. Lisez et suivez les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE » qui se trouvent à la page 3.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » à la page 6.
4. Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Certains produits tels que les œufs entiers et les contenants fermés (récipients avec couvercle, bocaux en verre scellés) peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
7. LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES. Soyez prudent lorsque vous retirez les éléments chauds.
8. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par un technicien qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
10. Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
11. Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit à proximité d'une source d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un endroit similaire.
12. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Gardez le cordon éloigné des surfaces chauffées.
14. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
15. Pour nettoyer les surfaces, les bords et les joints de la porte, utilisez un savon ou un détergent doux et non abrasif appliqué à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Rincez abondamment.
16. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - Retirez les attaches métalliques des sacs et des emballages avant de les placer au four.
 - Si des aliments ou des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau de fusibles ou du disjoncteur.
 - N'utilisez pas le four à micro-ondes à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans l'armoire lorsqu'il n'est pas utilisé.
17. Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans donner l'impression de bouillir. Il n'est pas toujours possible d'observer des bulles ou une ébullition lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes.
CELA PEUT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT SUBIT DU LIQUIDE TRÈS CHAUD LORSQUE LE RÉCIPIENT EST DÉPLACÉ OU QU'UN USTENSILE EST PLACÉ DANS LE LIQUIDE.
Pour réduire le risque de blessures corporelles :
 - Remuez le liquide avant et à mi-cuisson. Ne surchauffez pas le liquide.
 - N'utilisez pas de récipients à parois droites et à col étroit.
 - Après avoir chauffé, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant un court instant avant de le retirer.
 - Soyez extrêmement prudent lorsque vous placez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
18. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal surdimensionnés ne doivent pas être

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

insérés dans un micro-ondes car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.

19. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des débris métalliques peuvent se détacher du tampon et gêner le fonctionnement du micro-ondes, provoquant des arcs électriques, des étincelles ou un risque de décharge électrique.
20. N'utilisez pas de produits en papier au micro-ondes ; ils peuvent s'enflammer.
21. Ne stockez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le micro-ondes lorsqu'il n'est pas utilisé.
22. Ne couvrez pas le plateau tournant ou toute autre partie du micro-ondes avec du papier aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du micro-ondes.
23. Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation : la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
24. Lorsque vous faites flamber des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
25. Soyez prudent lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte. Les produits de nettoyage corrosifs, tels que les nettoyeurs pour four à base de lessive, peuvent endommager le filtre.
26. Convient pour une utilisation au-dessus des équipements de cuisson à gaz et électriques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS - CET APPAREIL EST CONFORME À LA PARTIE 18 DES RÈGLES DE LA FCC.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 POUR LES RÉSIDENTS DE CALIFORNIE

La loi californienne de 1986 sur la salubrité de l'eau potable et la lutte contre les substances toxiques (Proposition 65) exige que le gouverneur de Californie publie une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme pouvant provoquer le cancer ou des troubles de la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir les clients d'une exposition potentielle à ces substances.

INTERFÉRENCES RADIO

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec votre radio, votre téléviseur ou un équipement similaire.
2. En cas d'interférence, celle-ci peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes :
 - Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four.
 - Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
 - Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
 - Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
 - Branchez le four à micro-ondes sur une prise différente afin que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.
3. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

1. Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
2. Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
3. Branchez l'équipement sur une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
4. Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de décharge électrique en fournissant un fil d'échappement au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque de décharge électrique. Consultez un électricien qualifié ou un agent de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou s'il existe des doutes quant à savoir si l'appareil est correctement mis à la terre.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche à 3 broches avec mise à la terre et d'une prise à 3 fentes pouvant accueillir la fiche de l'appareil. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement.

DANGER - Risque de choc électrique

Le contact avec certains composants internes peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. Ne démontez pas cet appareil.

USTENSILES ET BATTERIE DE CUISINE

AVERTISSEMENT - Risque de blessures corporelles

Les récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Lisez attentivement les sections « Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes / Matériaux que vous ne devez pas utiliser dans un four à micro-ondes » à la page 7. Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être utilisés en toute sécurité pour la cuisson au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test d'ustensiles :

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse (250 ml) d'eau froide avec l'ustensile en question.
2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute. Ne pas dépasser 1 minute de cuisson.
3. Touchez soigneusement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.

USTENSILES ET BATTERIE DE CUISINE (suite)

Matériaux que vous pouvez utiliser dans un four à micro-ondes

Plat à brunir	Le fond du plat à brunir doit être au moins à 5 mm (3/16 po) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut provoquer la casse du plateau tournant.
Vaisselle	Passe au micro-ondes uniquement. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. N'utilisez ce récipient que pour réchauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tièdes. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Utilisez uniquement des plats en verre résistant à la chaleur. Assurez-vous qu'ils ne comportent pas de garniture métallique. N'utilisez pas de plats fissurés ou ébréchés.
Sacs de cuisson pour micro-ondes	Suivez les instructions du fabricant du sac. Ne fermez pas le sac avec un lien métallique ou un lien torsadé. Faites des fentes ou percez le sac pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en carton	Utiliser uniquement pour réchauffer brièvement. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments afin de les réchauffer et d'absorber les graisses. Utiliser sous surveillance uniquement pour une cuisson de courte durée.
Papier parchemin	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Utilisez uniquement du plastique portant la mention « adapté au micro-ondes ». Certains récipients en plastique se ramollissent lorsque les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les « sacs d'ébullition » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ventilés conformément aux instructions figurant sur l'emballage.
Film plastique	Passe au micro-ondes uniquement. Utilisez-le pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Compatible micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Utiliser comme couvercle pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

Matériaux à ne pas utiliser dans un four à micro-ondes

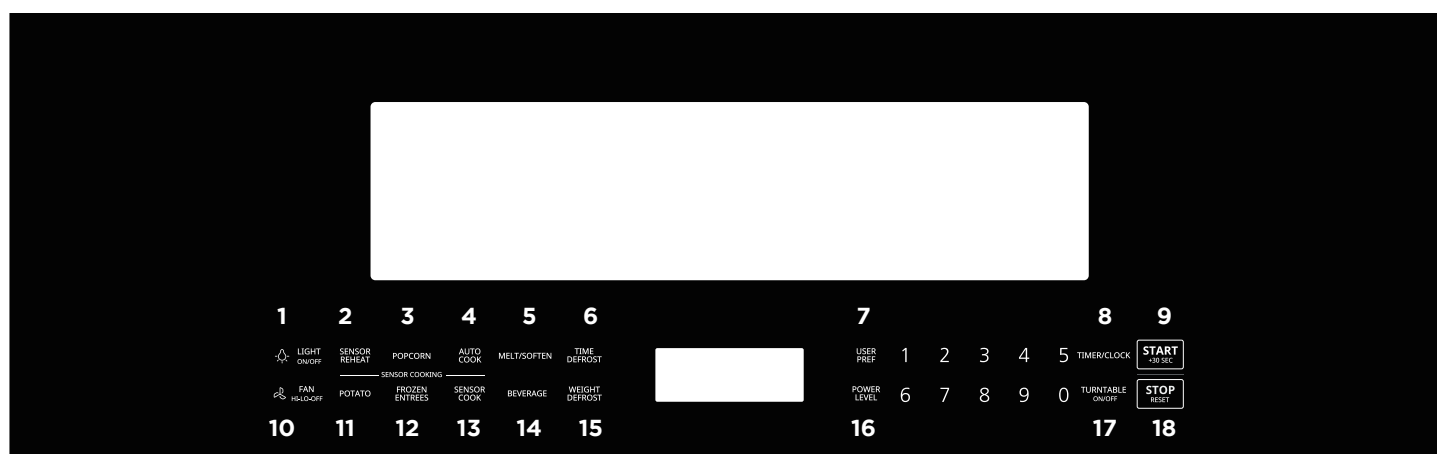
Plateau en aluminium	Peut provoquer un arc électrique. Transférer les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée en métal	Peut provoquer un arc électrique. Transférer les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou avec garniture en métal	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent devenir très chaudes et/ou provoquer des arcs électriques.

USTENSILES ET BATTERIE DE CUISINE (suite)

Matériaux à ne pas utiliser dans un four à micro-ondes (suite)

Liens torsadés en métal / attaches métalliques	Peut provoquer un arc électrique et un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut fumer ou s'enflammer.
Plastique ou polystyrène	Le plastique et/ou le polystyrène peuvent fondre ou contaminer les aliments/ liquides à l'intérieur lorsqu'ils sont exposés à une température élevée
Bois	Le bois sèche lorsqu'il est utilisé au four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

PANNEAU DE CONTRÔLE



NUMÉRO	RÉGLAGE
1	Allumer/éteindre la lumière
2	Réchauffage de capteur
3	Maïs soufflé
4	Cuisson automatique
5	Faire fondre / ramollir
6	Temps de dégivrage
7	Préférences de l'utilisateur
8	Minuterie / horloge
9	Commence / +30 secondes

NUMÉRO	RÉGLAGE
10	Ventilateur HAUT-BAS-ARRÊT
11	Pomme de terre
12	Plats surgelés
13	Cuisson de capteur
14	Boisson
15	Dégivrage par poids
16	Niveau de puissance
17	Marche / Arrêt du plateau tournant
18	Arrêt / Réinitialisation

FONCTIONNEMENT

RÉGLAGE DE L'HORLOGE :

En mode attente :

Supposons que vous souhaitez régler l'horloge sur l'heure actuelle, soit 10h59.

touche :	l'écran indique :
1. TIMER/CLOCK X2	ENTER TIME 12:00
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 <small>PRESS START</small>
3. START +30SEC.	10:59

Votre four à micro-ondes peut être utilisé comme minuterie de cuisine. Vous pouvez régler jusqu'à 99 minutes et 99 secondes. La minuterie de cuisine peut être utilisée pendant que le four à micro-ondes fonctionne.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE :

Exemple : régler la minuterie sur trois minutes :

touche :	l'écran indique :
1. TIMER/CLOCK X1	<small>TIMER</small> ENTER TIME
2. (3) (0) (0)	<small>TIMER</small> 3:00
3. START +30SEC.	<small>TIMER</small> 3:00 le temps compte à rebours

FONCTIONNEMENT (suite)

REMARQUE : aucun programme chronométré ne peut être exécuté pendant que la minuterie fonctionne.

Votre four à micro-ondes peut également être programmé pour des temps de cuisson allant jusqu'à 99 minutes et 99 secondes (99:99). Entrez toujours les secondes après les minutes, même si elles sont toutes les deux des zéros.

PROGRAMMATION D'UN TEMPS DE CUISSON :

En mode attente, horloge ou minuterie :

Supposons que vous souhaitiez régler un temps de cuisson de 2 minutes à 90 % de puissance :



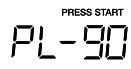


touche :	l'écran indique :
1. (2) (0) (0)	
2. POWER LEVEL X1	
3. POWER LEVEL X1 or (9)	
4. 	 le temps compte à rebours

TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE


TOUCHE	NIVEAU DE PUISSANCE	L'ÉCRAN INDIQUE
power level x 1	100%	PL-HI
power level x 2 or 9	90%	PL-90
power level x 3 or 8	80%	PL-80
power level x 4 or 7	70%	PL-70
power level x 5 or 6	60%	PL-60
power level x 6 or 5	50%	PL-50
power level x 7 or 4	40%	PL-40
power level x 8 or 3	30%	PL-30
power level x 9 or 2	20%	PL-20
power level x 10 or 1	10%	PL-10
power level x 11 or 0	0%	PL-0

FONCTIONNEMENT (suite)

MAÏS SOUFFLÉ

Appuyez sur la touche « Popcorn » et la LED affiche 3,3 oz et l'icône « PRESS AGAIN FOR OPTIONS ». Vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche « Popcorn » pour sélectionner 3,0 oz.

Exemple : régler un temps de cuisson pour 3,0 oz. maïs soufflé :

touche :	l'écran indique :
1. POPCORN X2	<p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>3.0 oz</p>
2. 	<p>(3 secondes plus tard) le temps compte à rebours</p>


Touche « Popcorn »	Quantité
x 1	3.3 oz.
x 2	3.0 oz.

POMME DE TERRE

Pour cuire une pomme de terre, percez la peau plusieurs fois et placez-la au micro-ondes.

En mode attente, horloge ou minuterie :

Appuyez sur la touche « POTATO » et l'écran affichera « POTATO », puis appuyez sur START. Vous pouvez appuyer à nouveau sur START pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.

touche :	l'écran indique :
1. POTATO	<p>PRESS START</p> <p>POTATO SENSOR</p>
2. 	<p>POTATO SENSOR COOK</p>

FONCTIONNEMENT (suite)

CUISSON DE CAPTEUR

REMARQUE : les pré réglages de poids de ces menus ne peuvent pas être ajustés.

En mode attente, horloge ou minuterie :

touche :

l'écran indique :

<p>1. SENSOR COOK X1</p>	<p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN <small>SENSOR</small></p> <p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START VEGGIES <small>SENSOR</small></p>
<p>2. START <small>+30 SEC</small></p>	<p>FROZEN <small>SENSOR COOK</small></p> <p>VEGGIES <small>SENSOR COOK</small></p>

Touche « Sensor Cook »	Aliment	Quantité
x 1	Légumes surgelés	7-20 oz.
x 2	Légumes frais	7-20 oz.
x 3	Poulet	7-18 oz.
x 4	Poisson	7-18 oz.
x 5	Pizza surgelée	6-12 oz.
x 6	Lasagnes surgelées	6-32 oz.
x 7	Gruau	/
x 8	Omelette	2-4 œufs
x 9	Soupe	1-2 tasses (250ml/tasse)

FONCTIONNEMENT (suite)

RÉCHAUFFAGE DE CAPTEUR

BOISSON

En mode attente ou horloge :

Pour réchauffer une boisson, appuyez une fois sur le bouton « Sensor Reheat » et l'écran affichera « Beverage ».

Appuyez sur le bouton START et l'écran affichera « Enter 1 - 3 Cups ».


À l'aide des touches numériques, sélectionnez le nombre de tasses (dans ce cas « 2 », comme indiqué) et l'écran affiche « 2 Cups ».

Appuyez sur START pour commencer le processus de cuisson.

Vous pouvez appuyer à nouveau sur START pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.

touche :

l'écran indique :

1. BEVERAGE X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 2 CUPS
2. 	le temps compte à rebours <small>COOK</small> (3 secondes plus tard)

Touche « Beverage »	Quantité
x 1	1 Tasse
x 2	2 Tasses
x 3	3 Tasses

SOUPE/SAUCE

Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les temps de réchauffage du capteur pour les aliments courants.

REMARQUE : Le poids de ces menus ne peut pas être ajusté : Soupe/Sauce, Assiette plate, Casserole/Lasagne, Petit pain/Muffin


En mode attente ou horloge :

Pour réchauffer une soupe ou une sauce, appuyez deux fois sur le bouton de « Sensor Reheat ».

Une fois la cuisson commencée, vous pouvez appuyer à nouveau sur START pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.

touche :

l'écran indique :

1. SENSOR REHEAT X2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP <small>SENSOR</small> PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SAUCE <small>SENSOR</small>
2. 	SOUP <small>SENSOR COOK</small> SAUCE <small>SENSOR COOK</small>

Touche « Sensor Reheat »	Aliment	Quantité
x 1	Assiette à dîner	1 -2 tasses
x 2	Soupe / Sauce	1 -2 tasses
x 3	Casserole	10.5 oz.

FONCTIONNEMENT (suite)

FAIRE FONDRE / RAMOLLIR

Le four utilise une faible puissance pour faire fondre et ramollir les aliments. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les temps de fonte/ramollissement des aliments courants.

En mode attente, horloge ou minuterie :

Pour faire fondre le beurre, appuyez une fois sur le bouton « Melt/Soften » et l'écran affichera « Melt Butter ».

Appuyez sur le bouton START et l'écran affichera « Enter 1-2 STK ».

À l'aide des touches numériques, sélectionnez le nombre de tasses (dans ce cas « 2 », comme indiqué) et l'écran affiche « 2 STICK » (bâtonnets).

Appuyez sur START pour commencer le processus de cuisson.

Vous pouvez appuyer à nouveau sur START pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.

touche :

l'écran indique :

1. Melt/ X1 Soften	<small>PRESS AGAIN FOR OPTION</small> <small>PRESS START</small> MELT <small>PRESS AGAIN FOR OPTION</small> <small>PRESS START</small> BUTTER
2. START +30SEC.	ENTER 1-2 STK
3. ②	<small>PRESS START</small> 2 STICK
4. START +30SEC.	(2 secondes plus tard) le temps compte à rebours

Touche « Melt / Soften »	Aliment	Quantité
x 1	Faire fondre le beurre	1/2 bâtonnet
x 2	Faire fondre le chocolat	2 / 4 / 8 oz.
x 3	Ramollir la crème glacée	1 pinte / 1.5 litre
x 4	Ramollir fromage à la crème	3/8 oz.

FONCTIONNEMENT (suite)

CUISSON AUTOMATIQUE

Le poids de ces éléments de menu peut être défini : œufs brouillés, céréales chaudes, pizza surgelée et autres plats similaires.

Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les temps de cuisson automatique des aliments courants.

Une fois la cuisson commencée, vous pouvez appuyer à nouveau sur START pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.

touche :

l'écran indique :

1. Auto cookX1	<small>PRESS AGAIN FOR OPTION</small> <small>PRESS START</small> SCRAMBL <small>PRESS AGAIN FOR OPTION</small> <small>PRESS START</small> EO E005
2. START +30SEC.	1 - 6
3. 2	<small>PRESS START</small> 2
4. START +30SEC.	(2 secondes plus tard) le temps compte à rebours

Le poids de ces éléments de menu ne peut pas être défini : brownies au fudge, crevettes à l'ail, champignons farcis, pommes de terre rouges asiago, mélange de légumes rôtis, risotto aux crevettes au citron et autres plats similaires :

Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les temps de cuisson automatique des aliments courants.

Une fois la cuisson commencée, vous pouvez appuyer à nouveau sur START pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.

touche :

l'écran indique :

1. Auto cook X4	<small>PRESS AGAIN FOR OPTION</small> <small>PRESS START</small> FUDGE <small>PRESS AGAIN FOR OPTION</small> <small>PRESS START</small> BROWNIE <small>PRESS AGAIN FOR OPTION</small> <small>PRESS START</small> 5
4. START +30SEC.	(2 secondes plus tard) le temps compte à rebours

Touche « Auto Cook »	Aliment	Quantité
x 1	Oeufs brouillés	1 - 6
x 2	Céréales chaudes	1 -3 portions
x 3	Pizza surgelée	6/8/12 oz.
x 4	Brownies au fudge	Par recette
x 5	Crevettes à l'ail	Par recette
x 6	Champignons farcis	Par recette
x 7	Pommes de terre rouges asiago	Par recette
x 8	Mélange de légumes rôtis	Par recette
x 9	Risotto aux crevettes au citron	Par recette


FONCTIONNEMENT (suite)

ENTRÉES SURGELÉS

En mode attente, horloge ou minuterie :

- Appuyez une fois sur « Frozen Entrees » (entrées surgelées)
- Appuyez sur START pour commencer le processus de cuisson.

Une fois la cuisson commencée, vous pouvez appuyer à nouveau sur START pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.

touche :	l'écran indique :
1. FROZEN ENTREES X1	<p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>FROZEN SENSOR</p> <p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>ENTREES SENSOR</p>
2. 	<p>FROZEN SENSOR COOK</p> <p>ENTREES SENSOR COOK</p>


DÉCONGÉLATION PAR POIDS

En mode attente, horloge ou minuterie :

Pour régler le poids de décongélation à 1,2 lb :

- Appuyez une fois sur le bouton « Weight Defrost » (décongélation par poids), l'écran affichera « Enter Weight » (entrer le poids).
- Appuyez sur les boutons 1 et 2 pour sélectionner un poids de 1,2 lb.
- Appuyez sur START

Une fois la décongélation en cours, vous pouvez appuyer à nouveau sur START pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.

touche :	l'écran indique :
1. WEIGHT DEFROST X1	<p>DEFR. ENTER</p> <p>DEFR. WEIGHT</p>
2. ① ②	<p>PRESS START</p> <p>DEFR. 1.2 lb</p>
3. 	(2 secondes plus tard) le temps compte à rebours

REMARQUES :

1. La plage de poids valide est de 0,1 à 6,0 lb.
2. Un signal sonore retentit pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation. Le compte à rebours continuera, que l'opération soit en pause ou non.

FONCTIONNEMENT (suite)

TEMPS DE DÉCONGÉLATION

En mode attente, horloge ou minuterie :

- Appuyez une fois sur le bouton Time Defrost et l'écran affichera « Enter Time ».
- À l'aide des touches numériques, entrez le temps de décongélation souhaité (dans ce cas, appuyez sur 2,0,0 pour programmer 2 minutes - 2:00)
- Appuyez sur START pour activer le processus de décongélation.

REMARQUE : Un signal sonore retentit pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation. Le compte à rebours continuera, que l'opération soit en pause ou non.

touche :	l'écran indique :
1. TIME DEFROST X1	DEFR. ENTER DEFR. TIME
2. 2 0 0	DEFR. 2:00 PRESS START
3. START +30 SEC	DEFR. 2:00 COOK (2 secondes plus tard) le temps compte à rebours

CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

- Lorsque vous utilisez la décongélation automatique, entrez le poids net en livres et en dixièmes de livres (le poids des aliments moins le contenant).
- Avant de commencer, assurez-vous de retirer tous les liens métalliques et/ou étiquettes fournis avec les sacs d'aliments surgelés et de les remplacer par de la ficelle ou des bandes élastiques.
- Ouvrir les cartons/contenants avant de les placer au micro-ondes. Toujours percer les sachets et emballages en plastique avant de les mettre au micro-ondes.
- Si les aliments sont emballés dans du papier d'aluminium, retirez-le et placez les aliments dans un récipient allant au micro-ondes.
- Percer ou fendre la peau des aliments pelés, comme les pommes de terre ou les saucisses.
- Pliez/pressez les sachets en plastique contenant les aliments pour assurer une décongélation uniforme.
- Sous-estimez toujours le temps de décongélation. Si les aliments décongelés sont encore glacés au centre, remettez-les au four à micro-ondes pour les décongeler davantage.
- La durée de décongélation varie en fonction du degré de congélation des aliments.
- La forme de l'emballage affecte la vitesse à laquelle les aliments décongèlent. Les emballages peu profonds décongèlent plus rapidement qu'un bloc profond.
- Au fur et à mesure que les aliments décongèlent, séparez les morceaux pour qu'ils décongèlent plus rapidement.
- Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les parties des aliments telles que les ailes de poulet, les extrémités des cuisses, les queues de poisson ou les zones qui commencent à chauffer. Assurez-vous que le papier aluminium ne touche pas les côtés, le haut ou le bas du four, car il peut endommager le revêtement du four.
- Pour de meilleurs résultats, laissez reposer les aliments après décongélation. Retournez les aliments pendant la décongélation ou le temps de repos. Séparez et retirez les aliments décongelés si nécessaire.
- Pour de meilleurs résultats, retirez le poisson, les crustacés, la viande et la volaille de leur emballage, sinon l'emballage retiendra la vapeur et le jus à proximité des aliments, ce qui peut provoquer la cuisson de la surface extérieure des aliments pendant le processus de décongélation.
- Pour de meilleurs résultats, roulez votre viande hachée en boule avant de la congeler. Pendant le cycle de décongélation, le micro-ondes vous indiquera quand il est temps de retourner la viande. Grattez l'excédent de givre de la viande et poursuivez la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient peu profond ou sur une grille à rôtir au micro-ondes pour récupérer les égouttements.

FONCTIONNEMENT (suite)

CUISSON RAPIDE


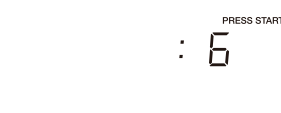
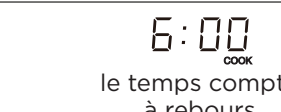
Si la porte du four n'a pas été ouverte/fermée, ou si la porte a été fermée pendant plus de 5 minutes après que le four a été branché, « FOOD » apparaîtra sur l'écran pour vous rappeler de placer les aliments dans le four et de fermer la porte avant de faire fonctionner le four.

PANNEAU 1-9

En mode attente, horloge ou minuterie :

- Appuyez sur les touches numériques 1 à 9 pour démarrer la cuisson pendant 1 à 9 minutes à 100 % de puissance.

Par exemple, une cuisson de 6 minutes à 100 % de puissance :

touche :	l'écran indique :
1. 	
2. 2 seconds plus tard	



DÉMARRAGE / +30 SEC

En mode attente ou minuterie, appuyez sur « START/+30SEC » pour démarrer la cuisson à 100 % de puissance pendant 30 secondes. Une fois la cuisson en cours, vous pouvez appuyer à nouveau sur START pour augmenter le temps de cuisson par incréments de 30 secondes (jusqu'à un temps maximum de 99:99).

VERROUILLAGE ENFANT



Pour activer le verrouillage enfant en mode attente :

- Appuyez sur le bouton « Stop / Reset » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes
- L'écran affiche « LOCKED »

touche :	l'écran indique :
1. 	

Pour annuler le verrouillage enfant, en mode « VERROUILLÉ » :




- Appuyez sur le bouton « Stop / Reset » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
- L'écran affiche « UNLOCK »

touche :	l'écran indique :
1. 	

VENTILATEUR D'ÉVACUATION

Le ventilateur a 2 réglages : « LOW » et « HIGH » (BAS et HAUT).

Lorsque le ventilateur est éteint, la première pression sur le bouton allume le ventilateur à haute vitesse (HIGH), une deuxième pression le fait passer à basse vitesse (LOW) et une troisième pression l'éteint (OFF).




touch:	display shows:
 x1	HIGH
 x1	LOW
 x1	OFF

FONCTIONNEMENT (suite)

LUMIÈRE

La lumière a 2 réglages : « LOW » et « HIGH » (BAS et ÉLEVÉ).

When the light is OFF, the first press of the button will turn the light on HIGH, a second press will switch the light to LOW, and a third press will turn it OFF.

touche :	l'écran indique :
 x1	HIGH
 x1	LOW
 x1	OFF

MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Le mode par défaut du plateau tournant est « ON » (activé).

- Appuyez une fois sur le bouton « TURNTABLE ON/OFF » (MARCHE/ARRÊT du PLATEAU TOURNANT) pour désactiver la rotation. L'écran affichera « OFF ».
- Appuyez à nouveau sur le bouton « TURNTABLE ON/OFF » (MARCHE/ARRÊT du PLATEAU TOURNANT) pour activer la rotation. L'écran affichera « ON ».

touche :	l'écran indique :
TURNTABLE ON/OFF x1	OFF

touche :	l'écran indique :
TURNTABLE ON/OFF x1	ON

REMARQUE : La fonction du plateau tournant ne peut pas être modifiée lorsque le micro-ondes est en mode menu ou en mode décongélation.

FONCTION D'INTERROGATION

Si l'horloge ou la minuterie a été réglée, l'heure correspondante s'affichera pendant 2 secondes en appuyant sur « Minuterie/Horloge » pendant la cuisson.

PRÉFÉRENCES DE L'UTILISATEUR

TOUCHE	RÉGLAGE
USER PREF X 1	Volume haut/moyen/bas/désactivé
USER PREF X 2	Poids lb/kg
USER PREF X 3	Affichage de l'horloge désactivé/activé
USER PREF X 4	Démo

FONCTIONNEMENT (suite)

VOLUME

HAUT/MOYEN/BAS/DÉSACTIVÉ

En mode attente :


(le mode changera toutes les 3 secondes)

Pour désactiver le volume :

- Appuyez une fois sur « USER PREF », l'écran affichera « VOLUME LOW » (bas).
- Appuyez sur « START » pour régler, ou appuyez à nouveau sur « USER PREF », et l'écran affichera « VOLUME MED » (moyen).
- Appuyez sur « START » pour régler, ou appuyez à nouveau sur « USER PREF », et l'écran affichera « VOLUME HIGH » (haut).
- Appuyez sur « START » pour régler, ou appuyez à nouveau sur « USER PREF », et l'écran affichera « VOLUME OFF » (désactivé).
- Appuyez sur « START » pour régler.

touche :

l'écran indique :

<p>1. USER PREF x1</p>	<p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>VOLUME LOW</p> <p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>VOLUME MED</p> <p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>VOLUME HIGH</p> <p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>VOLUME OFF</p>
<p>2. </p>	<p>OFF</p>

POIDS (LBS/KG)

En mode attente :


Basculez entre les unités de poids en livres (lbs) ou en kilogrammes (kg).

Pour changer d'unité de poids :

- Appuyez deux fois sur « USER PREF », l'écran affichera « LB / KG ».
- Appuyez sur « START » pour régler « LB » ou appuyez à nouveau sur « USER PREF » pour sélectionner « KG ».
- Appuyez sur « START » pour régler.

touche :

l'écran indique :

<p>1. USER PREF x2</p>	<p>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</p> <p>Lb / KG</p>
<p>2. </p>	<p>Lb lb</p>


FONCTIONNEMENT (suite)

AFFICHAGE DE L'HORLOGE MARCHÉ/ARRÊT

Le paramètre par défaut de l'affichage de l'horloge est « ON » (activé).

Pour désactiver l'affichage de l'horloge :

- Appuyez trois fois sur « USER PREF », l'écran affichera « CLOCK DISPLAY ON ».
- Appuyez sur « START » pour activer ou appuyez à nouveau sur « USER PREF » pour sélectionner « OFF » (désactivé).
- Appuyez sur « START » pour régler.

touche :	l'écran indique :
1. USER PREF x3	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLOCK DISPLAY ON
2. 	OFF


RÉGLAGE DÉMO

REMARQUE : En mode démo, la fonction de cuisson peut être réglée, mais elle ne fonctionne pas réellement.

Le réglage par défaut du paramètre Démo est « OFF » (désactivé).

Pour activer le réglage de démonstration :

- Appuyez quatre fois sur « USER PREF », l'écran affichera « DEMO OFF ».
- Appuyez sur « START » pour régler « OFF », ou appuyez à nouveau sur « USER PREF » pour sélectionner « ON » (activé).
- Appuyez sur « START » pour régler.

touche :	l'écran indique :
1. USER PREF x4	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
2. 	ON

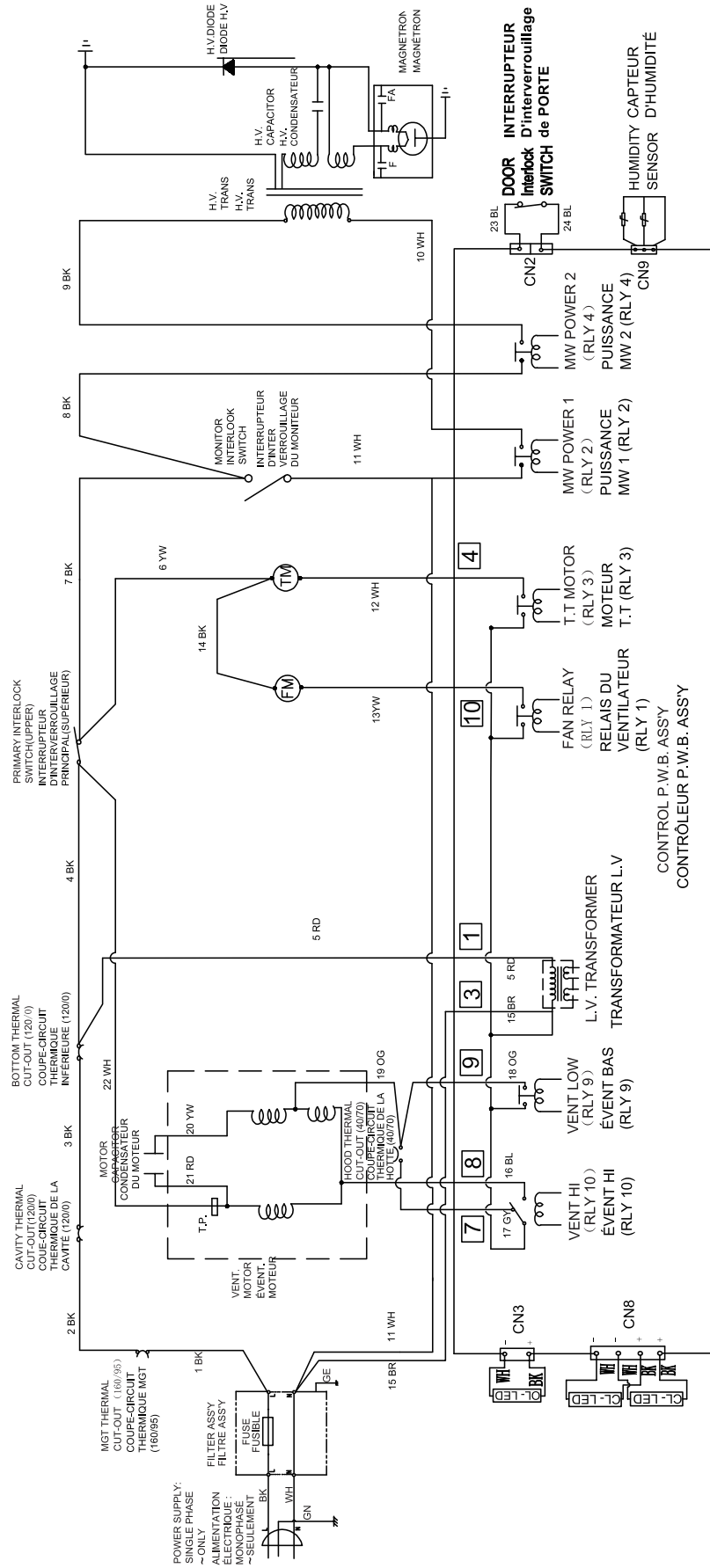
GUIDE DE DÉPANNAGE

De nombreux problèmes courants liés aux appareils électroménagers peuvent être résolus en suivant les suggestions ci-dessous.

Si le micro-ondes ne fonctionne toujours pas correctement après avoir essayé ces suggestions, contactez le centre de service agréé le plus proche ou le service client d'Unique Appliances.




PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
Le micro-ondes ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> Le micro-ondes n'est pas branché correctement La porte est ouverte Le mauvais fonctionnement est réglé 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le micro-ondes est correctement branché Fermez la porte et réessayez Consultez les instructions pour le fonctionnement/le réglage approprié
Arc ou étincelles	<ul style="list-style-type: none"> Des matériaux non compatibles avec le micro-ondes ont été utilisés Le micro-ondes est utilisé alors qu'il est vide Il y a des déversements dans le boîtier du micro-ondes 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes N'utilisez pas le micro-ondes lorsqu'il est vide Nettoyez tout déversement ou résidu
Aliments inégalement cuits	<ul style="list-style-type: none"> Des matériaux non compatibles avec le micro-ondes ont été utilisés Les aliments ne sont pas complètement décongelés avant la cuisson Le temps de cuisson et/ou le niveau de puissance ne sont pas adaptés Les aliments n'ont pas été remués/retournés 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes. Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant la cuisson. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects. Retourner/remuer les aliments pendant la cuisson
Aliments trop cuits	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson et/ou le niveau de puissance ne conviennent pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés
Aliments insuffisamment cuits	<ul style="list-style-type: none"> Des matériaux non compatibles avec le four à micro-ondes ont été utilisés Les aliments ne sont pas entièrement décongelés avant la cuisson. Les ports de ventilation du four à micro-ondes sont obstrués Le temps de cuisson et/ou le niveau de puissance ne conviennent pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes. Assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant la cuisson. Assurez-vous que les orifices de ventilation du micro-ondes ne sont pas obstrués. Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés.
Décongélation incorrecte	<ul style="list-style-type: none"> Des matériaux non compatibles avec le four à micro-ondes ont été utilisés Le temps de cuisson et/ou le niveau de puissance ne conviennent pas. La nourriture n'a pas été agitée/retournée 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine allant au micro-ondes Utilisez le bon temps de cuisson et le bon niveau de puissance. Retourner et remuer les aliments pendant la cuisson

SCHÉMA DE CÂBLAGE



- NOTE: REMARQUE:**
- (1) COOK OFF (CONDITION) PORTE: FERMÉE COOK: ETENT
 - (2) DOOR CLOSED (CONDITION) PORTE: FERMÉE
 - (3) COOK LAMP (CONDITION) COOK: ETENT
 - (4) COOK OFF (CONDITION) PORTE: FERMÉE COOK: ETENT
 - (5) COOK OFF (CONDITION) PORTE: FERMÉE COOK: ETENT
 - (6) OVEN LAMP (CONDITION) COOK: ETENT
 - (7) FAN MOTOR (CONDITION) COOK: ETENT
 - (8) TURNABLE MOTOR (CONDITION) COOK: ETENT
 - (9) STIRRER MOTOR (CONDITION) COOK: ETENT
 - (10) COOKTOP LAMP (CONDITION) COOK: ETENT
 - (11) CONVECTION MOTOR (CONDITION) COOK: ETENT
 - (12) LAMP OF FOUR (CONDITION) COOK: ETENT
 - (13) MOTOR OF PLATEAU TOURNANT (CONDITION) COOK: ETENT
 - (14) MOTOR OF PLATEAU TOURNANT (CONDITION) COOK: ETENT
 - (15) LAMP OF TABLE DE CUISSON (CONDITION) COOK: ETENT
 - (16) CONVECTION MOTOR (CONDITION) COOK: ETENT
- COLOR CODE:**
OG: ORANGE
YW: YELLOW
RD: RED
BL: BLUE
GN: GREEN
BR: BROWN
WH: WHITE
BK: BLACK
GY: GREY
PK: PINK
OR: ORANGE
JAUNE
ROUGE
BLEU
VERT
BRUN
BLANC
NOIR
GRIS
ROSE

ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE

UNIQUE <small>APPLIANCES</small> Model / Modèle: UNQ-30CR OTR Household Use Only Usage Domestique Uniquement	MICROWAVE OVEN FOUR À MICRO-ONDES Power Supply / Alimentation: 120VAC 60Hz Rated Input (Microwave) / Entrée Nominale (Micro-ondes) : 1500W Rated Output (Microwave) / Puissance Nominale (Micro-ondes) :1000W Microwave Output Frequency / Fréquence de Sortie des Micro-ondes: 2450MHz FCC ID/ID FCC: VG8TM034KYYC	 LISTED 54NJ E3114265	WARNING: Cancer and Reproductive Harm- www.P65Warnings.ca.gov Avertissement: Cancer et troubles de la reproduction Harm- www.P65Warnings.ca.gov Manufacture Date/date De Fabrication : MM.YYYY MADE IN SHUNDE CHINA / FABRIQUÉ EN SHUNDE CHINE	CAUTION MICROWAVES MISE EN GARDE MICRO-ONDES  Energy Verified Rendement Énergétique Vérifié	
	THIS DEVICE COMPLIES WITH DHHS RADIATION PERFORMANCE STANDARDS 21 CFR SUBCHAPTER J. CET APPAREIL EST CONFORME AU DHSS NORMES DE PERFORMANCE RADIOLOGIQUE 21 CFR, SOUS-CHAPITRE J.		© Unique Appliances Ltd. All rights reserved / Tous droits réservés. Designed and manufactured for / Conçu et fabriqué pour: Unique Appliances Ltd. 2245 Wyecroft Road #5, Oakville, Ontario, Canada L6L 5L7 www.UniqueAppliances.com		

Poids net	23.2kg
Poids brut	27.09kg
Taille du produit	759*472.6*261.7mm
Taille du paquet	845*555*380mm

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 implicites. 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.

INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

(copie du guide - à conserver dans vos archives)

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

Modèle :

Numéro de série :

Acheté chez :

Date d'achat :

ENREGISTREMENT DU PRODUIT



Scannez le code QR

ou

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



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

www.uniqueappliances.com/fr/