

UNIQUE[®]

APPLIANCES

== *Classic* ==
by UNIQUE

CLASSIQUE RÉTRO PAR UNIQUE CUISINIÈRE À INDUCTION (76.2 cm / 30")

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



GUIDE D'UTILISATEUR
numéro de série :

JAN24V1

CLASSIQUE RÉTRO PAR UNIQUE CUISINIÈRE À INDUCTION 76.2 cm / 30"

Guide d'installation et d'utilisation

Ce guide contient des informations pour :

- Mesures de sécurité importantes
- Installation
- Utilisation et entretien

Certaines cuisinières sont équipées de fonctionnalités spéciales. Déterminez, à partir d'une étude de votre cuisinière, lesquelles des instructions données dans ce livret concernent votre cuisinière.

Ce livret donne des instructions concernant l'installation, le réglage et l'utilisation de votre cuisinière.

Comment obtenir un service et/ou des pièces

Si votre cuisinière ne fonctionne pas conformément aux instructions du manuel, vous devez contacter le revendeur à proximité immédiate pour le service. L'acheteur peut également contacter l'organisme de service indiqué sur la garantie.

IMPORTANT

AU PROPRIÉTAIRE DE LA CUISINIÈRE : Conservez ce guide du propriétaire pour référence future.

À L'INSTALLATEUR : Laissez ce guide du propriétaire avec la cuisinière.

Lisez et conservez ces instructions



UNIQUE[®]

APPLIANCES

FABRIQUÉ ET CERTIFIÉ PAR
Unique Appliances Ltée

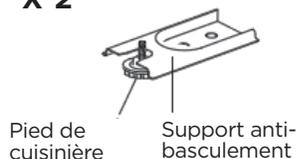


AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de basculement de l'appareil en raison d'une utilisation anormale ou d'un chargement incorrect de la porte, l'appareil doit être sécurisé en installant correctement le dispositif anti-basculement fourni avec l'appareil. Pour vérifier si l'appareil est installé et engagé correctement, inclinez soigneusement la cuisinière vers l'avant. Le dispositif anti-basculement doit s'enclencher et empêcher la cuisinière de basculer.

Si cette cuisinière est retirée pour quelque raison que ce soit, entretien ou nettoyage, etc., elle doit être remplacée comme indiqué dans les instructions d'installation avant de remettre la cuisinière en service.

X 2



Comment s'assurer que le support anti-basculement est installé :

- Faites glisser la cuisinière vers l'avant.
- Recherchez le support anti-basculement solidement fixé au sol.
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.

2245, chemin Wyecroft n° 5, Oakville, Ontario, Canada, L6L 5L7

www.uniqueappliances.com/fr/

TABLE DES MATIÈRES

NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	6
AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE	10
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	11
COMMENT INSTALLER LE DOSSERET.	11
COMMENT INSTALLER LES BOUTONS DE COMMANDE	12
INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT	13
DÉGAGEMENT DES MURS ET EMPLACEMENT ANTI-BASCULEMENT.	14
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	17
CONNAÎTRE VOTRE CUISINIÈRE INDUCTION	18
COMMANDES DE CUSINIÈRE	20
FONCTIONNEMENT DE CUISINIÈRE	22
FONCTIONNEMENT DE FOUR	24
SOINS ET ENTRETIEN	26
GUIDE DE DÉPANNAGE.	29
CODES D'ERREUR	31
SCHÉMA DE CÂBLAGE	32
ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE	33
GARANTIE	34
INFORMATION D'APPAREIL	35
ENREGISTREMENT DU PRODUIT	35
COMMUNIQUER AVEC NOUS.	35

BIENVENUE

Félicitations pour votre achat d'une cuisinière UNIQUE ! Nous sommes très fiers de notre produit et nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité n°1. Veuillez lire ce manuel attentivement. Il contient des informations sur la façon d'entretenir correctement votre nouvelle cuisinière induction Unique.

Nous savons que vous apprécierez votre nouvelle gamme et merci d'avoir choisi l'un de nos appareils électroménagers Uniques ! Nous espérons que vous nous considérerez pour de futurs achats.

BESOIN D'AIDE ?

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel fournit des instructions de fonctionnement spécifiques pour votre modèle. Utilisez votre cuisinière uniquement comme indiqué dans ce manuel. Ces instructions ne sont pas destinées à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent survenir. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil.

Dans l'espace prévu ci-dessous, enregistrez le numéro de modèle et le numéro de série de cet appareil.

Ces numéros se trouvent sur la plaque signalétique située dans le tiroir du bas.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Enregistrez ces numéros pour une utilisation future.

IMPORTANT : Conservez une copie de votre acte de vente. La date sur la facture établit la période de garantie si un service est requis. Si un service est effectué, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus.

Maintenant :

Veillez visiter notre site Web à l'adresse :

<https://UniqueAppliances.com/product-registration/> pour enregistrer votre produit.

NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR : Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce guide d'utilisation. Seul un technicien qualifié doit effectuer tous les autres travaux d'entretien. Cela réduira le risque de blessures corporelles et de dommages à la cuisinière.

Rangement dans ou sur l'appareil : Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four, à proximité d'éléments de surface ou dans la section du gril. Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles et serviettes en plastique, ainsi que les liquides inflammables. N'utilisez pas le four pour le rangement. Ne stockez pas d'explosifs, tels que des bombes aérosols, sur ou à proximité de la cuisinière. Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.

Marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou sur la section du gril de cette cuisinière peut entraîner des blessures graves et endommager la cuisinière.

Les situations suivantes pourraient entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels :



NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments du four peuvent être chauds même s'ils sont éteints. Pendant l'utilisation et après la cuisson, les ustensiles de cuisine peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les ustensiles de cuisine, les ouvertures d'aération du four, la porte et les fenêtres du four et les surfaces adjacentes, ni ne laissez vos vêtements ou autres matériaux inflammables toucher ces ustensiles de cuisine, ces ouvertures d'aération, cette porte et ces fenêtres, ni les surfaces adjacentes jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir.



N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur d'appoint pour chauffer ou réchauffer la pièce.

Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants pendant l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les ustensiles de cuisine ou les surfaces intérieures du four avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour refroidir.

Ne jamais modifier ni altérer la construction de la cuisinière. Ne pas retirer les pieds de mise à niveau, les panneaux, les cache-fils, les supports anti-basculement ou toute autre pièce permanente du produit.

Lorsque vous faites chauffer de la matière grasse, surveillez-la attentivement. La matière grasse peut prendre feu si elle devient trop chaude.

N'utilisez pas d'eau ou de farine pour éteindre un feu de graisse. Éteufez le feu avec un couvercle, du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.

Utilisez uniquement des maniques sèches. Les maniques mouillées ou humides placées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les zones de chauffe. N'utilisez pas de serviette ou d'autre tissu épais à la place d'une manique.



NE JAMAIS couvrir les fentes, les trous ou les passages du fond du four, ni couvrir une grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier aluminium peuvent également emprisonner la chaleur, ce qui peut entraîner un risque d'incendie. Reportez-vous à la section nettoyage de ce manuel pour plus d'informations sur l'utilisation du papier aluminium.

NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

AVERTISSEMENTS

Détruisez et recyclez les cartons et les sacs en plastique après avoir déballé la cuisinière. Les enfants ne doivent pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Les cartons recouverts de tapis, de couvre-lits ou de feuilles de plastique peuvent devenir des chambres hermétiques qui peuvent piéger un enfant. Retirez toutes les agrafes du carton. Les agrafes peuvent provoquer de graves coupures et détruire les finitions si elles entrent en contact avec d'autres appareils ou meubles.

Soyez prudent. La préparation des aliments sur une cuisinière ou dans un four nécessite des températures qui peuvent causer de graves brûlures. Avant d'utiliser ce nouvel appareil, lisez attentivement et suivez toutes les instructions.



AVERTISSEMENT SUR 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.

Les situations suivantes peuvent entraîner des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels :

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, CELLE-CI DOIT ÊTRE FIXÉE PAR UN SUPPORT ANTI-BASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉ FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE. POUR VÉRIFIER SI LE DISPOSITIF EST INSTALLÉ ET ENCLENCHÉ CORRECTEMENT, INCLINEZ SOIGNEUSEMENT LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT. LE DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT DOIT S'ENCLENCHER ET EMPÊCHER LA CUISINIÈRE DE BASCULER. CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION FOURNIES AVEC LE SUPPORT ANTI-BASCULEMENT POUR UNE INSTALLATION CORRECTE DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT. Voir page 14 pour plus de détails.

- **Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé.** Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil. Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque la cuisinière est sans surveillance.
- **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards situés au-dessus d'une cuisinière ou sur le dossier d'une cuisinière.** Les enfants qui grimperaient sur la cuisinière pour atteindre les objets pourraient être gravement blessés.
- **Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de la cuisinière.** Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures.

IMPORTANT : Respectez tous les codes et règlements en vigueur. Ne bloquez pas la circulation de la chaleur et la ventilation.

NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

Placement des grilles du four : Placez toujours une grille du four à l'emplacement souhaité pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, utilisez des maniques et saisissez la grille à deux mains pour la repositionner. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les parois chaudes du four. Retirez tous les ustensiles de cuisine de la grille avant de la déplacer.

Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du récipient et entraîner des blessures.

Gardez le conduit d'aération du four dégagé. L'aération du four est située le long de la partie inférieure de la protection arrière. Toucher les surfaces de la zone d'aération lorsque le four est en marche peut provoquer de graves brûlures. De plus, ne placez pas d'objets en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou à proximité des événements du four. Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer. La cuisinière nécessite une ventilation adéquate pour dissiper la chaleur. Ne bloquez pas le flux d'air autour de la base ou sous le panneau avant inférieur de la cuisinière.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four : placez-vous sur le côté du four lorsque vous ouvrez la porte. Ouvrez lentement la porte pour permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper avant de retirer ou de replacer les aliments.

Sachez quel bouton contrôle chaque élément. Placez une casserole de nourriture sur l'élément avant de l'allumer et éteignez l'élément avant de retirer la casserole.

Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les éléments de surface adjacents afin de réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec les ustensiles de cuisine.

Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance. Les débordements, la graisse et les déversements peuvent prendre feu et une casserole qui a bouilli à sec peut fondre.

Ne placez pas vos mains entre la charnière à ressort et le cadre de la porte du four lorsque vous retirez la porte du four. Vous risqueriez de vous pincer les doigts.

Soyez prudent lorsque vous touchez ou retirez des casseroles et des poêles de la cuisinière, car elles sont chaudes. Même après avoir éteint l'élément de surface, la casserole ou la poêle est suffisamment chaude pour provoquer des brûlures.

Lors du retrait de l'appareil pour le nettoyage et/ou l'entretien :

- Débranchez l'alimentation électrique.
- Retirez soigneusement la cuisinière en la retirant du mur.

ATTENTION : La cuisinière est lourde. Manipulez-la avec précaution.

REMARQUE : Lors de l'installation ou du retrait de la cuisinière pour l'entretien, il convient d'utiliser un cric de levage roulant. Ne poussez pas contre l'un des bords de la cuisinière pour tenter de la faire glisser dans ou hors de l'installation. Le fait de pousser ou de tirer une cuisinière (plutôt que d'utiliser un cric de levage) augmente également le risque de plier les axes des pieds ou d'endommager les connecteurs de couplage internes.

NOTES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Ces vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.

Avant de procéder aux opérations de nettoyage et d'entretien, assurez-vous que l'alimentation de l'appareil est débranchée.

N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.

Nettoyez régulièrement la cuisinière. Les hottes de ventilation et les filtres à graisse doivent être maintenus propres. Ne laissez pas la graisse s'accumuler. Les dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte pour le nettoyage.

Utilisez des ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction : seuls les ustensiles de cuisine en fonte, en fonte émaillée, certains ustensiles en acier inoxydable et compatibles avec l'induction peuvent être utilisés avec une cuisinière à induction. Vérifiez les recommandations du fabricant des ustensiles pour l'utilisation sur une cuisinière et consultez la page 18 pour plus d'informations.

N'utilisez pas de wok équipé d'un anneau métallique. Seuls les woks à fond plat conviennent.

Utilisez des casseroles de taille appropriée : cet appareil est équipé d'une ou plusieurs plaques de cuisson de tailles différentes. Choisissez des casseroles à fond plat suffisamment grandes pour couvrir la surface de l'élément chauffant à induction.

AVERTISSEMENT : Ne placez pas les couvercles à plat (côté joint vers le bas) sur la table de cuisson en verre lorsqu'elle est chaude, car cela pourrait fissurer la table de cuisson. La chaleur emprisonnée entre le couvercle et la table de cuisson en verre peut créer un joint sous vide puissant qui pourrait briser le verre (ce qui n'est pas couvert par votre garantie).

Ne nettoyez pas le joint de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée : les solutions de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution : utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer la table de cuisson après utilisation. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeurs produisant des réactions ou des vapeurs nocives.

Il est recommandé que chaque domicile dispose d'un extincteur approprié à utiliser en cas d'incendie domestique.

LES INSTRUCTIONS FIGURANT DANS CE GUIDE D'UTILISATION NE SONT PAS DESTINÉES À COUVRIR TOUTES LES CONDITIONS ET SITUATIONS POSSIBLES QUI PEUVENT SE PRODUIRE. IL CONVIENT DE FAIRE PREUVE DE BON SENS ET DE PRUDENCE LORS DE L'UTILISATION ET DE L'ENTRETIEN DE TOUT APPAREIL.

AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT

FAITES INSTALLER CETTE CUISINIÈRE PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ.

Une installation, un réglage, une modification ou un entretien incorrects peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Consultez un installateur ou un service après-vente qualifié. L'appareil doit être correctement positionné et installé comme décrit dans ce manuel. Lisez donc attentivement le manuel. Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure lors de l'utilisation de l'appareil, suivez les précautions de base, notamment les suivantes :

AVANT D'INSTALLER VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION :

Retirez l'emballage extérieur et intérieur.

- Retirez le film protecteur des pièces en acier et en aluminium.
- Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces répertoriées ci-dessous :
 - 1 dossier
 - 2 supports anti-basculement
 - 2 grilles de four
 - 4 vis pour dossier
 - 1 manuel d'instructions/d'installation
 - Plateau et lèchefrite pour friteuse à air
- Essuyez les surfaces intérieures et extérieures avec de l'eau tiède et un chiffon doux.

IMPORTANT

- Faites installer et mettre à la terre votre cuisinière par un installateur qualifié conformément aux instructions d'installation.
- N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Ne retirez pas les étiquettes, avertissements ou plaques fixés de manière permanente sur l'appareil. Cela pourrait annuler la garantie.
- L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui doit les conserver pour les inspecteurs locaux et pour référence future.
- Veuillez respecter tous les codes et ordonnances locaux et nationaux.

PIÈCES DE REMPLACEMENT

Seules les pièces de remplacement autorisées peuvent être utilisées pour effectuer l'entretien de la cuisinière. Les pièces de remplacement sont disponibles auprès des distributeurs de pièces détachées agréés par l'usine. Contactez le distributeur de pièces détachées Unique le plus proche de chez vous.

Pour votre sécurité, assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié

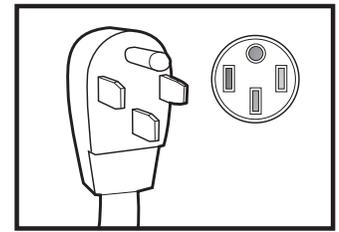
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT ⚠



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Branchez-le sur une prise à 4 broches reliée à la terre.
Assurez-vous que la mise à la terre est adéquate avant d'utiliser la cuisinière.
- Ne retirez pas la broche de terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur ni de rallonge.



LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER LA MORT, UN INCENDIE OU UN CHOC ÉLECTRIQUE.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MISE À LA TERRE.

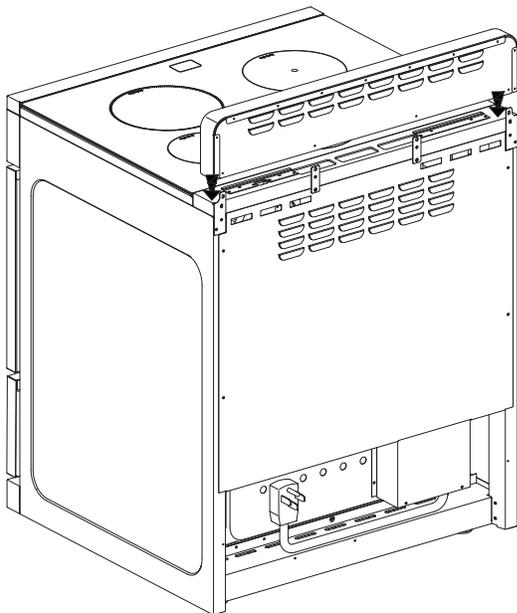
Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à quatre broches pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement sur une prise correctement reliée à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.

Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la broche verte (mise à la terre) de la fiche d'alimentation. L'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.

Il est recommandé de prévoir un circuit séparé, destiné uniquement à votre appareil. Utilisez des prises qui ne peuvent pas être éteintes par un interrupteur ou une chaînette.

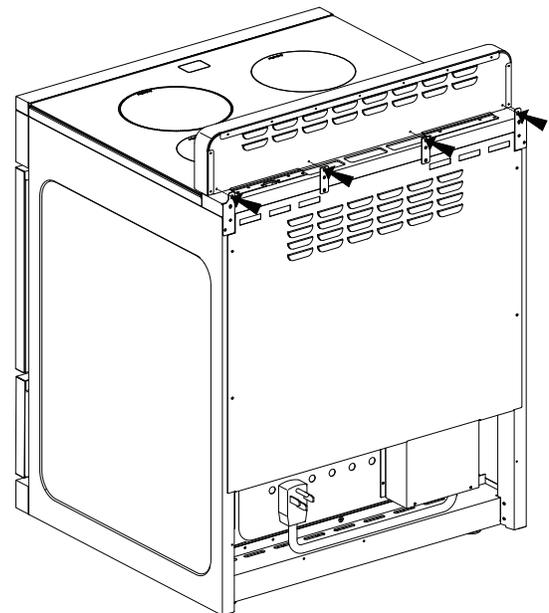
COMMENT INSTALLER LE DOSSERET

ÉTAPE 1



1. Alignez le dossier sur la partie arrière de la table de cuisson comme indiqué sur le schéma.

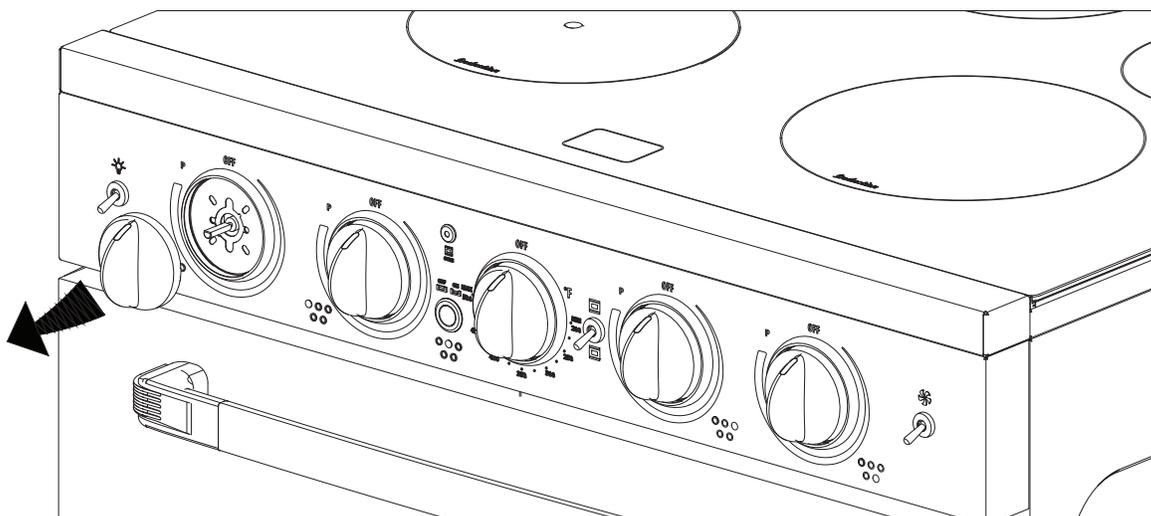
ÉTAPE 2



2. Fixez le dossier à la table de cuisson par l'arrière à l'aide des 4 vis à tête cruciforme fournies comme indiqué sur le schéma.

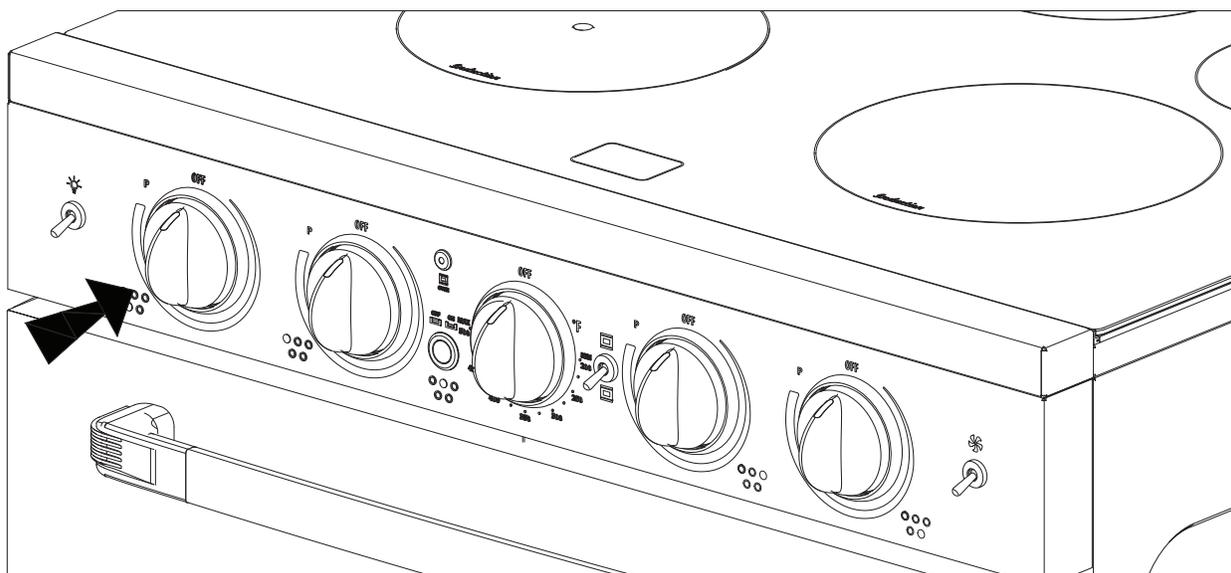
COMMENT INSTALLER LES BOUTONS DE COMMANDE

ÉTAPE 1



1. Pour remplacer les boutons, tirez le bouton existant vers l'extérieur et hors de la tige.

ÉTAPE 2



2. Positionnez le nouveau bouton sur la tige avec le repère indicateur pointant vers le haut vers OFF et poussez-le lentement en place.

INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



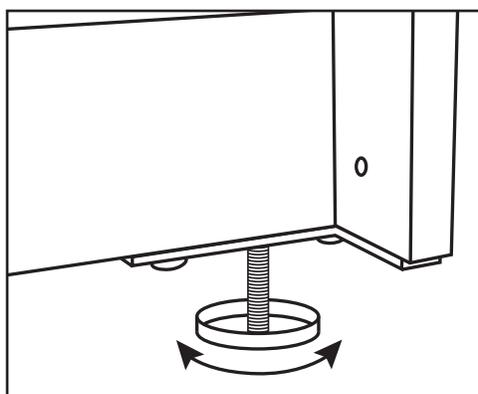
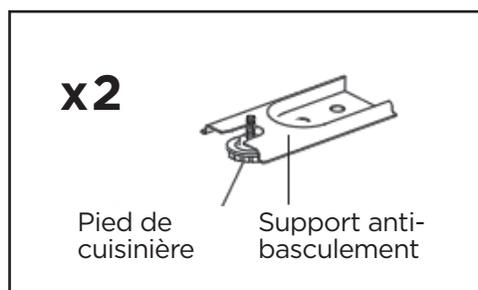
AVERTISSEMENT

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être gravement blessé ou tué. Installez le dispositif anti-basculement sur la structure et/ou la cuisinière. Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et enclenché. Si la cuisinière est déplacée, assurez-vous de réenclencher la cuisinière sur le dispositif anti-basculement.

N'utilisez pas la cuisinière sans que le dispositif anti-basculement soit en place et engagé. Consultez les instructions d'installation pour plus de détails. Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves brûlures et/ou la mort d'enfants ou d'adultes.

CONFIRMATION DE L'INSTALLATION DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

- Faites glisser la cuisinière vers l'avant
- Recherchez le support anti-basculement solidement fixé au sol
- Faites glisser la cuisinière vers l'arrière de manière à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous le support anti-basculement.
- **REMARQUE** : reportez-vous à la page 14 pour connaître les dégagements requis pour l'installation des supports anti-basculement.
- **REMARQUE** : reportez-vous à la page 16 pour savoir comment connecter la cuisinière aux supports anti-basculement.



MISE À NIVEAU D'UNE CUISINIÈRE AUTONOME

Toutes les cuisinières autonomes doivent être de niveau pour obtenir des résultats de cuisson adéquats. Les pieds de mise à niveau doivent être vissés dans les supports d'angle. Pour vérifier le niveau de cuisinière, placez une casserole ou une tasse à mesurer partiellement remplie d'eau ou un niveau sur la grille du four. Réglez les pieds de mise à niveau à la main jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau. Le haut des panneaux latéraux doit être au même niveau que le plan de travail.

DÉGAGEMENTS DES MURS ET EMPLACEMENT ANTI-BASCULEMENT

IMPORTANT: Conservez ces instructions à l'usage de l'inspecteur électrique.

Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie en atteignant les unités de surface chauffées, il faut éviter les espaces de rangement situés au-dessus des unités de surface. Si des espaces de rangement doivent être prévus, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement d'au moins 12.7 cm / 5 pouces le bas des armoires.

SI DES ARMOIRES SUPÉRIEURES SONT INSTALLÉES, LA PROFONDEUR MAXIMALE DES ARMOIRES INSTALLÉES AU-DESSUS DES PLAQUES DE CUISINE DOIT ÊTRE DE 33 CM / 13 POUCES.

Toutes les unités doivent être installées conformément au dégagement minimal des murs arrière et latéraux et aux dégagements étendus verticalement au-dessus de la table de cuisson qui sont indiqués sur la plaque signalétique située à l'arrière de la cuisinière.

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

Remarque : En raison des dangers potentiels, il est recommandé de NE PAS installer les armoires de rangement au-dessus de la surface de cuisson.

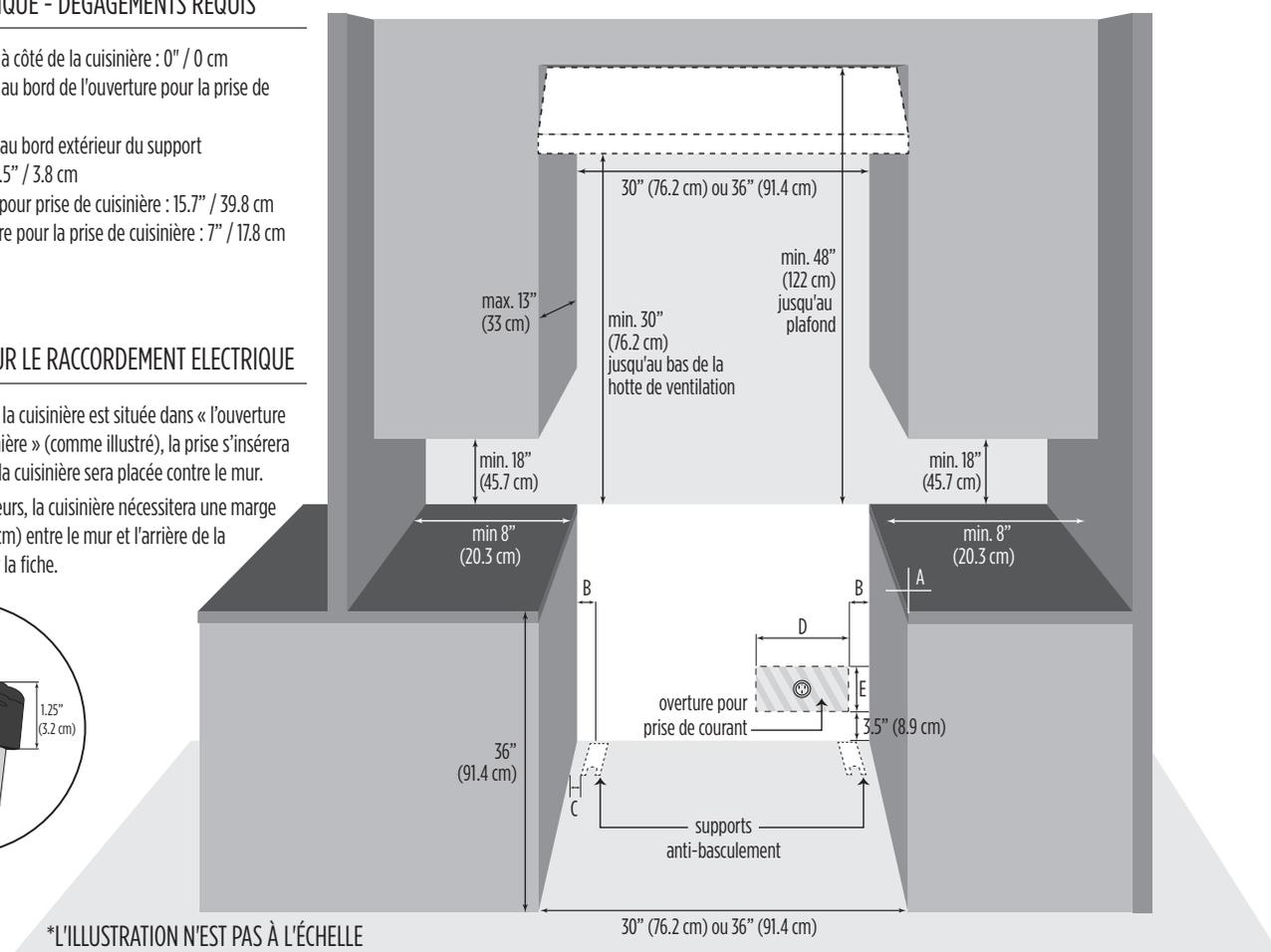
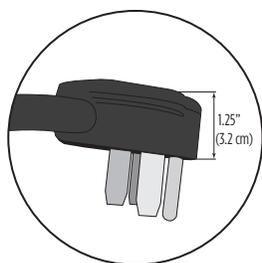
CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE - DÉGAGEMENTS REQUIS

- A - De côté du comptoir à côté de la cuisinière : 0" / 0 cm
- B - Du côté du comptoir au bord de l'ouverture pour la prise de cuisinière : 2" / 5 cm
- C - Du côté du comptoir au bord extérieur du support anti-basculement : 1.5" / 3.8 cm
- D - Largeur d'ouverture pour prise de cuisinière : 15.7" / 39.8 cm
- E - Hauteur de l'ouverture pour la prise de cuisinière : 7" / 17.8 cm

DÉGAGEMENTS POUR LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

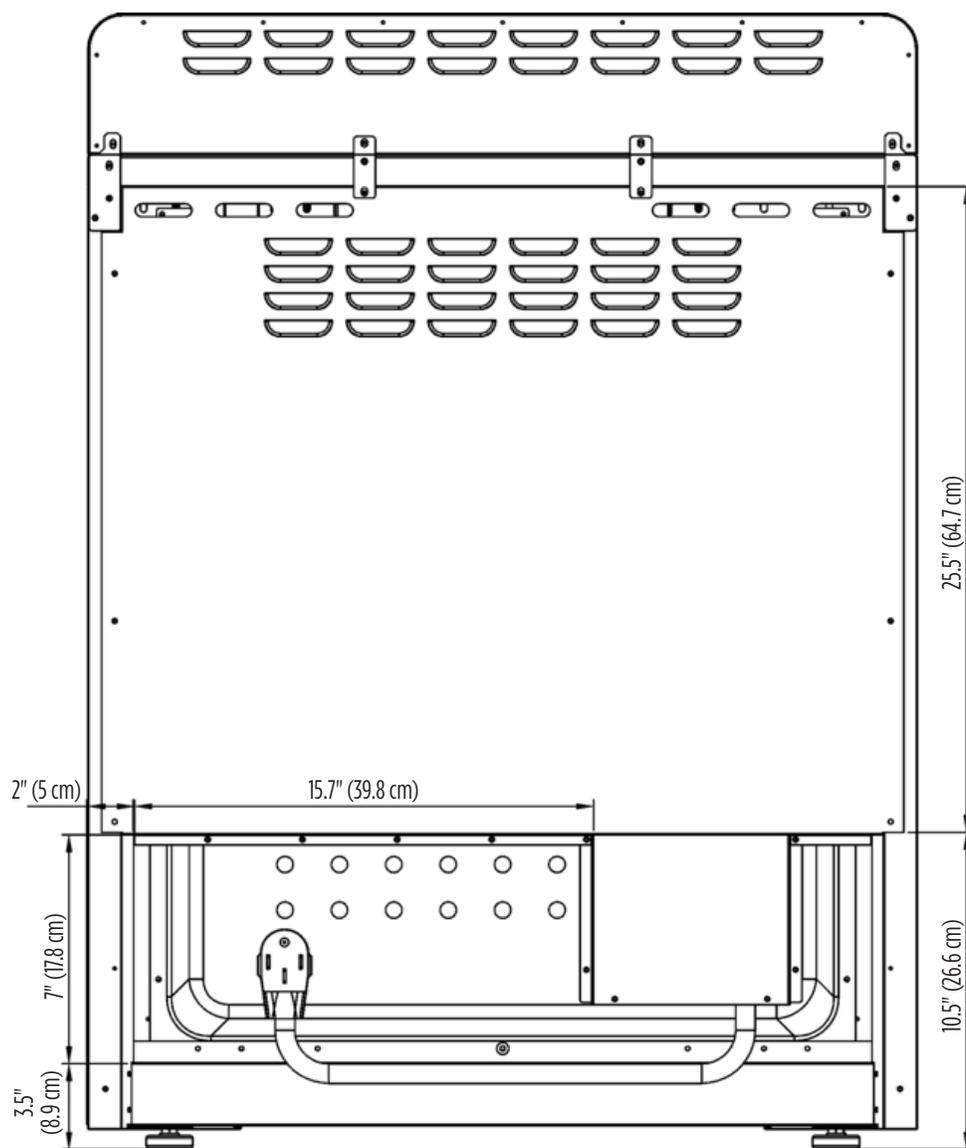
Si la prise de courant de la cuisinière est située dans « l'ouverture pour la prise de la cuisinière » (comme illustré), la prise s'insérera dans cette ouverture et la cuisinière sera placée contre le mur.

Si la prise est située ailleurs, la cuisinière nécessitera une marge d'au moins 1,25 po (3,2 cm) entre le mur et l'arrière de la cuisinière pour accueillir la fiche.



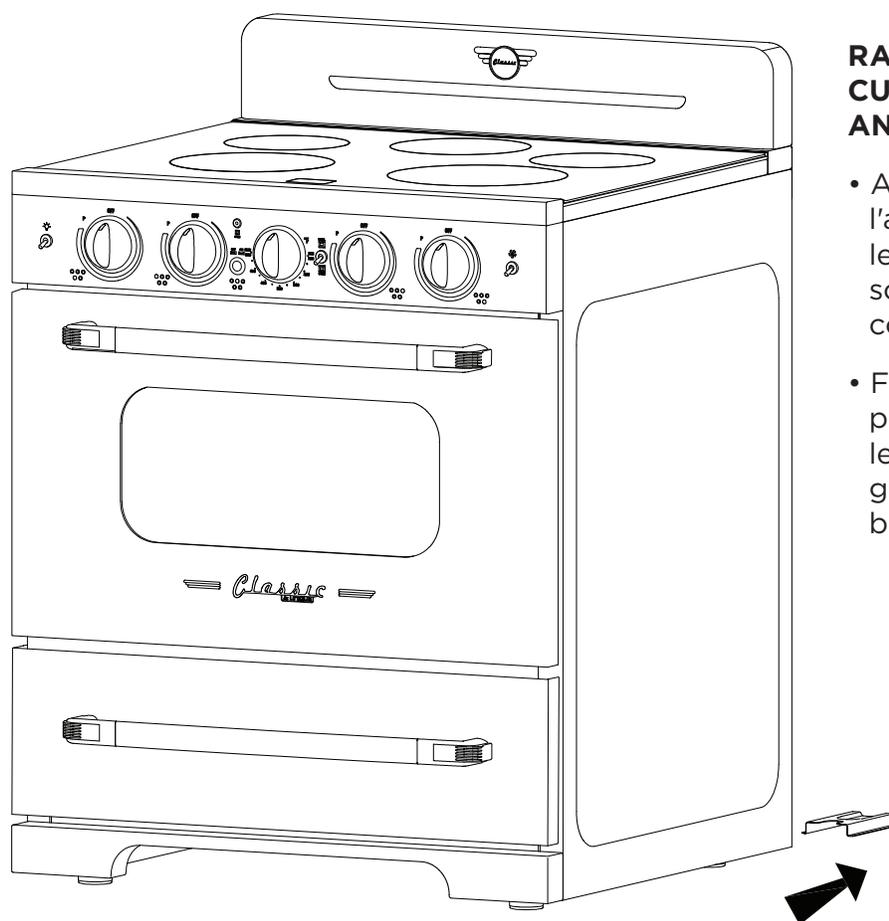
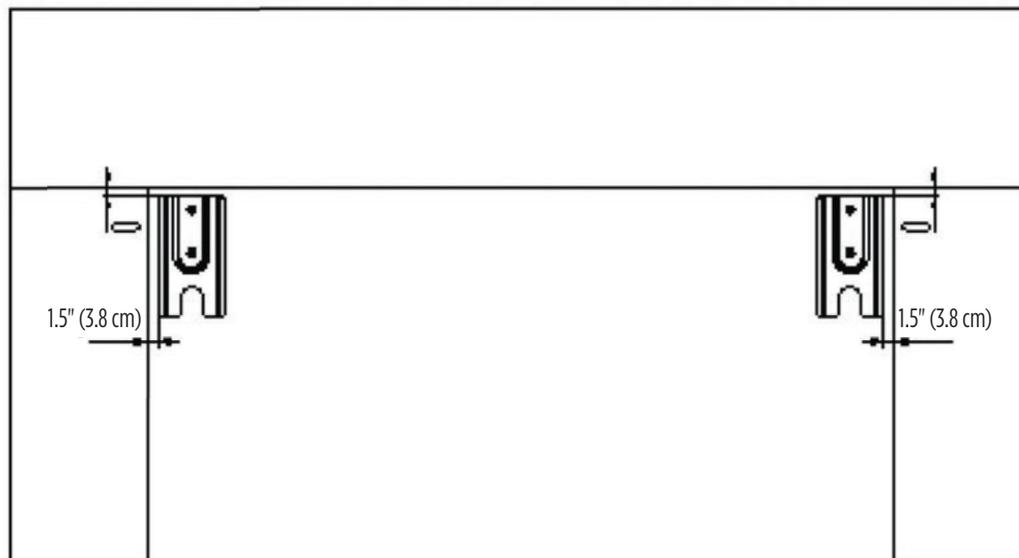
DÉGAGEMENTS DES MURS ET EMPLACEMENT ANTI-BASCULEMENT (suite)

ARRIÈRE DE L'APPAREIL POUR LE PLACEMENT DE LA PRISE



DÉGAGEMENTS DES MURS ET EMPLACEMENT ANTI-BASCULEMENT (suite)

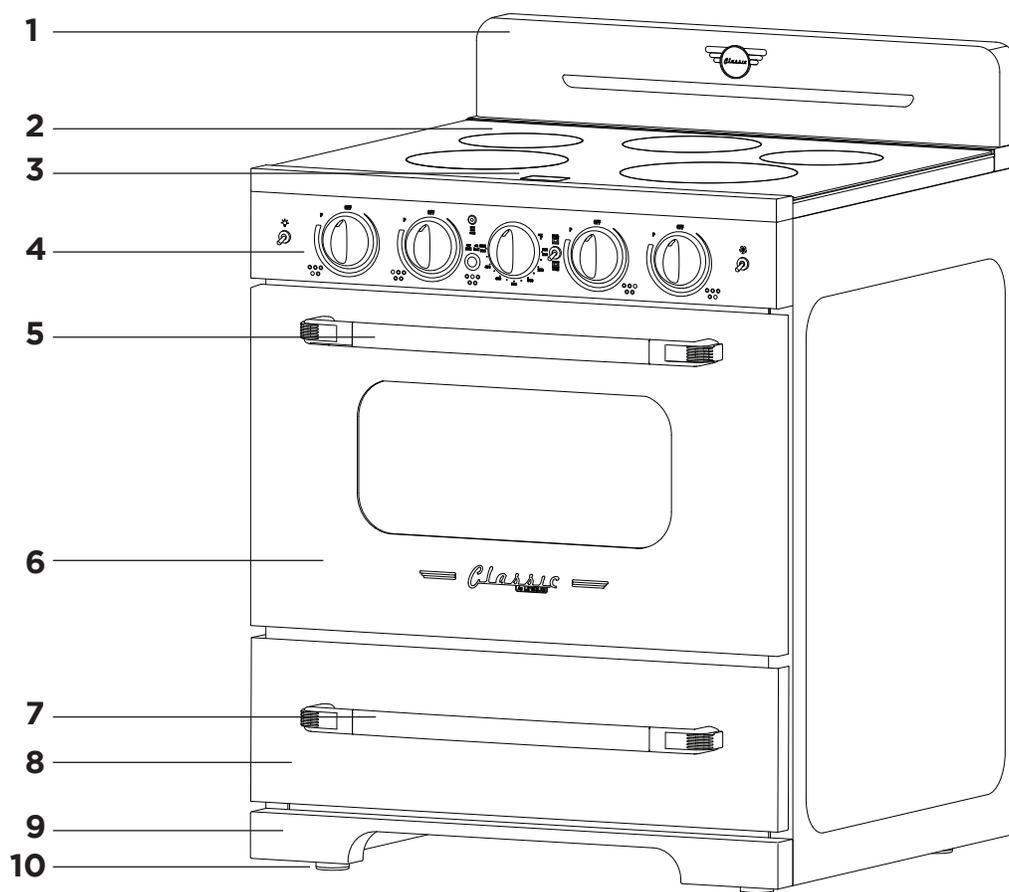
EMPLACEMENT DU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT



RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE AU SUPPORT ANTI-BASCULEMENT

- Avec la cuisinière glissée vers l'avant (loin du mur), recherchez les supports anti-basculement solidement fixés au sol de chaque côté de la cuisinière.
- Faites glisser la cuisinière dans sa position d'installation de sorte que les pieds arrière de la cuisinière glissent sous les supports anti-basculement.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

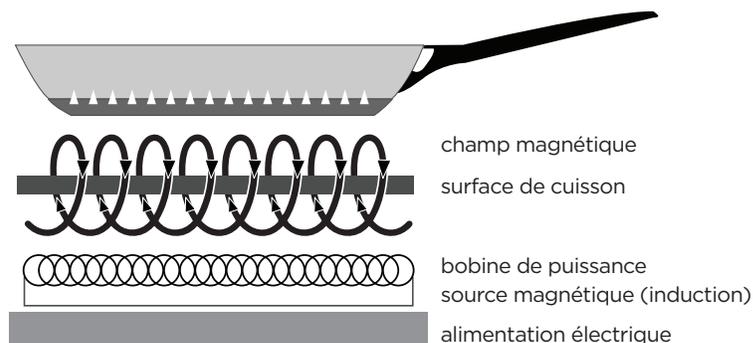


1. Dosserset avec évents de four intégrés
2. Table de cuisson
3. Panneau d'affichage
4. Panneau de contrôle
5. Poignée de four
6. Porte de four
7. Poignée de tiroir de rangement
8. Tiroir de rangement
9. Plaque de protection
10. Pieds de mise à niveau (4)

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION

COMMENT FONCTIONNE VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION

Les cuisinières à induction créent un courant électromagnétique qui oscille entre les bobines de cuivre à l'intérieur de la surface de cuisson et les ustensiles de cuisine eux-mêmes, créant la chaleur qui cuit vos aliments. Étant donné que cette réaction se produit entre la connexion des ustensiles de cuisine et la table de cuisson, aucune chaleur physique n'est créée sur la table de cuisson.



LA CUISSON PAR INDUCTION EST :

Plus rapide - Les tables de cuisson à induction chauffent rapidement et permettent des réglages immédiats et précis de la température de cuisson - pas besoin d'attendre que les brûleurs chauffent ou refroidissent pour atteindre la température de cuisson idéale.

Plus efficace - Les tables de cuisson à induction consomment beaucoup moins d'énergie que les tables de cuisson électriques ou à gaz traditionnelles, cuisent les aliments plus rapidement et ne créent pas de chaleur résiduelle, ce qui donne une cuisine plus fraîche.

Plus sûr - Comme la table de cuisson à induction ne chauffe que les ustensiles de cuisine, elle reste froide au toucher, ce qui réduit considérablement le risque d'incendie et/ou d'accident dans la cuisine.

Facile à nettoyer - Comme aucune chaleur n'est générée sur la surface de la table de cuisson à induction, les déversements ou les saletés ne brûlent pas ou ne cuisent pas sur la surface, ce qui les rend faciles à essuyer.

USTENSILES DE CUISINE À INDUCTION :

CE QUI FONCTIONNE ET CE QUI NE FONCTIONNE PAS

La cuisson par induction utilisant un courant électromagnétique pour créer de la chaleur, les ustensiles de cuisine à induction doivent être magnétiques. Les ustensiles de cuisine non ferreux tels que l'aluminium, le cuivre et le zinc ne fonctionnent pas avec les tables de cuisson à induction. Choisissez plutôt des ustensiles de cuisine en fonte, en fonte émaillée, en acier inoxydable ou adaptés à l'induction (identifiés par ce logo).



Comment tester la compatibilité des ustensiles de cuisine avec la cuisinière à induction :

- tenir un aimant près du fond du casserole
- si l'aimant se fixe rapidement sur la casserole et y reste fermement, cette casserole est compatible avec l'induction
- si l'attraction de l'aimant est faible ou inexistante, cette casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction

Afin de maximiser le contact entre l'ustensile de cuisson et l'élément, choisissez des casseroles/poêles à fond plat. Les ustensiles de cuisson qui entrent en contact total avec l'élément produiront les meilleurs résultats ; les casseroles/poêles à fond courbé ou déformé ne chaufferont pas uniformément. Les ustensiles de cuisine ronds qui s'insèrent dans l'anneau de l'élément sont votre meilleur choix ; des ustensiles de cuisine plus grands que l'anneau de l'élément peuvent être utilisés, mais le chauffage ne se produira qu'au-dessus de l'élément (dans le diamètre de l'anneau).

Pour la cuisson au wok, utilisez uniquement un wok à fond plat. N'utilisez pas de wok avec un anneau de support car le wok ne sera pas en contact avec l'élément.

REMARQUE : La zone de réchaud n'est PAS un élément à induction. Par conséquent, elle fonctionnera avec des casseroles/poêles à fond plat qui ne sont pas spécifiées pour la cuisson par induction.

PRÉPARER VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Avant d'utiliser votre table de cuisson à induction pour la première fois, essayez la surface de la table de cuisson avec un nettoyant pour table de cuisson en céramique et retirez tout résidu avec

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE CUISINIÈRE À INDUCTION (suite)

une serviette en papier propre ou un chiffon doux. Cela laissera une finition protectrice sur la table de cuisson qui aidera à la protéger contre les marques et les rayures, et facilitera le nettoyage des résidus de cuisson.

REMARQUE SUR LE BRUIT D'INDUCTION

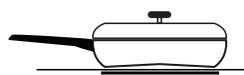
Le chauffage par induction étant une fonction magnétique, de légères vibrations peuvent se produire avec certains types d'ustensiles de cuisine, en particulier les casseroles et poêles dont le fond n'est pas parfaitement plat ou dont les poignées ou les couvercles sont desserrés. L'utilisation d'ustensiles de cuisine plus lourds et de haute qualité (comme la fonte ou la fonte émaillée) peut aider à éliminer le bruit vibratoire.

Lorsque vous utilisez plusieurs éléments, les champs magnétiques des éléments adjacents peuvent interagir, produisant un faible bourdonnement ou un gémissement. Ce bruit peut être réduit en augmentant ou en diminuant les niveaux de puissance d'un ou de tous les éléments. Ce bruit de bourdonnement est plus perceptible lorsque les éléments sont réglés à des niveaux élevés. Les casseroles qui entrent entièrement en contact avec les anneaux des éléments et les recouvrent produiront moins de bruit. Différents matériaux de batterie de cuisine peuvent produire des sons différents et normaux. Un léger bourdonnement peut être entendu au démarrage de l'élément si le contenu d'une casserole est froid, et diminuera à mesure que la casserole chauffe. Vous pouvez régler/réduire le son de ce bourdonnement simplement en réglant le réglage de chaleur plus haut ou plus bas.

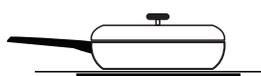
INCORRECTE



Les ustensiles de cuisine ne sont pas centrés dans l'anneau de l'élément chauffant



Les ustensiles de cuisine ont un fond déformé qui n'est pas entièrement en contact avec l'élément



Les ustensiles de cuisine ne correspondent pas à la taille de l'élément chauffant



Les ustensiles de cuisine reposent sur le bord de la table de cuisson ou n'entrent pas entièrement en contact avec l'élément



La poignée lourde fait basculer la casserole

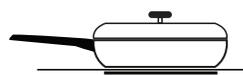


Les ustensiles de cuisine ne sont pas entièrement compatibles avec les systèmes magnétiques/à induction

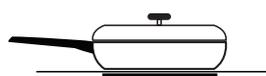
CORRECTE



Les ustensiles de cuisine sont centrés dans l'anneau de l'élément chauffant



Les ustensiles de cuisine ont un fond plat qui entre entièrement en contact avec l'élément



Les ustensiles de cuisine correspondent ou sont plus grands que la taille de l'élément chauffant



Les ustensiles de cuisine sont en contact complet avec l'élément

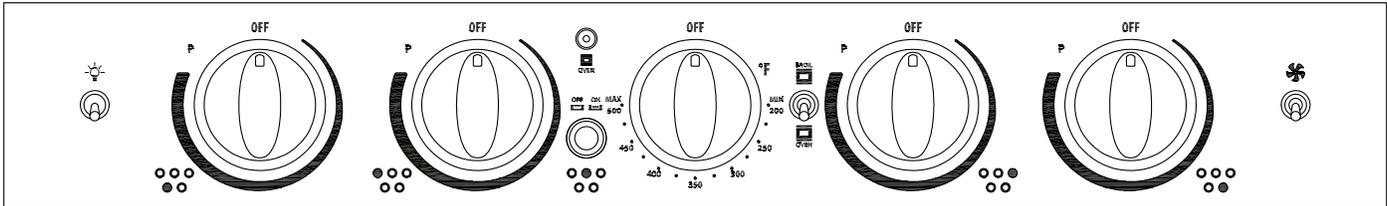


Les ustensiles de cuisine équilibrés assurent un contact total avec l'élément



Les ustensiles de cuisine sont entièrement compatibles avec les systèmes magnétiques/à induction

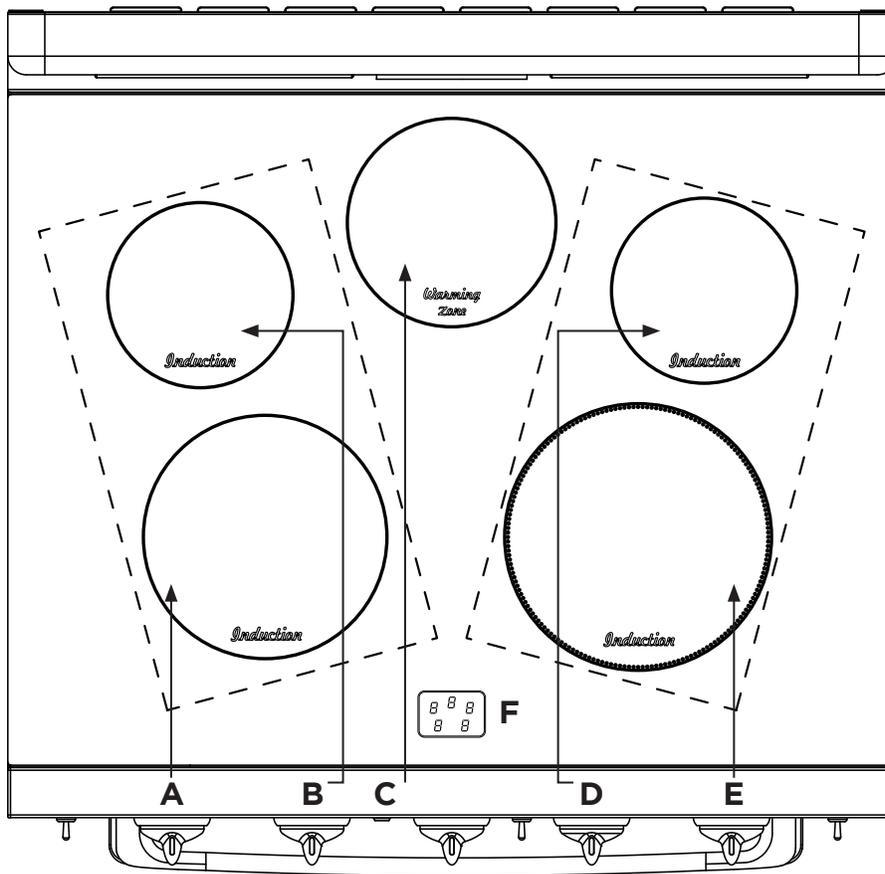
COMMANDES DE CUISINIÈRE



Interrupteur d'éclairage du four	
Voyant marche/arrêt du four	
Interrupteur marche/arrêt de la zone chauffante	
Voyant marche/arrêt de la table de cuisson	

Interrupteur du ventilateur de convection	
Gril	
Four	

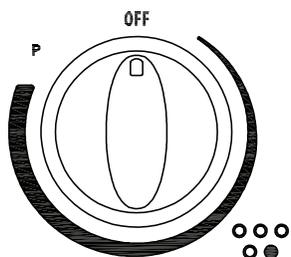
PLACEMENT DES ÉLÉMENTS D'INDUCTION



- A** Bouton de l'élément d'induction avant gauche
- B** Bouton de l'élément d'induction arrière gauche
- C** Interrupteur de zone chauffante
- D** Bouton de l'élément d'induction arrière droit
- E** Bouton de l'élément d'induction avant droit
- F** Panneau d'affichage de commande

COMMANDES DE CUISINIÈRE (suite)

CONTRÔLE DES ÉLÉMENTS



La cuisinière comprend 4 éléments et une zone chauffante centrale. Chaque brûleur est conçu avec 9 réglages de chaleur et un réglage **Power Boost (P)** (augmentation de puissance).

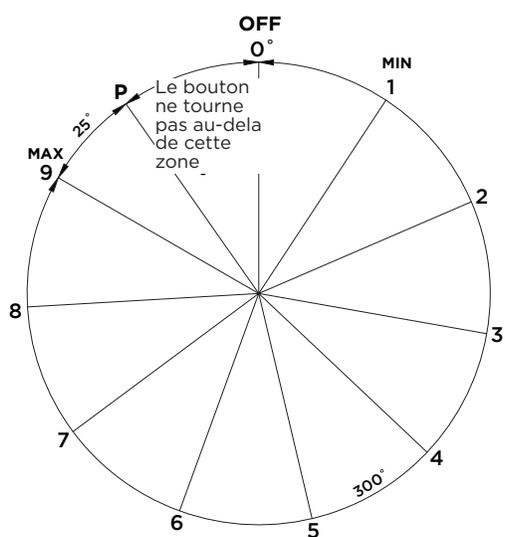
Cette cuisinière à induction dispose également d'une « zone de réchauffement » pour maintenir les aliments chauds et cuits à la température de service. Pour activer la zone de réchauffement, appuyez sur le bouton « zone de réchauffement ». Appuyez à nouveau pour éteindre la zone de réchauffement.

NOTE: La zone chauffante ne doit pas être utilisée pour réchauffer des aliments froids.

CONTRÔLE DE PUISSANCE

Si un élément est réglé à un niveau élevé pendant une période prolongée, ou si des éléments supplémentaires sont utilisés sur la table de cuisson, il peut y avoir une légère réduction de la puissance de l'élément réglé à un niveau élevé. Assurez-vous que tout déversement soit essuyé rapidement, car l'humidité sous une casserole peut également entraîner une réduction de la puissance de chauffage.

NOTE: Lorsque l'élément avant droit est réglé sur **Power Boost (P)** (augmentation de puissance), l'élément arrière droit est réglé sur **OFF**. L'élément arrière droit peut être utilisé lorsque l'élément avant droit est réglé sur n'importe quel niveau entre **MIN/1** et **MAX/9**.



RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS

- Sélectionnez le réglage de l'élément souhaité en appuyant sur le bouton et en le tournant vers la droite (dans le sens horaire).
- Tournez le bouton sur « **MIN/1** » pour la température la plus basse, sur « **MAX/9** » pour la température la plus élevée ou sur **P** pour « **Power Boost** » (augmentation de puissance). Vous pouvez régler la température de votre élément entre les réglages **MIN/1** et **MAX/9** pendant le processus de cuisson.
- Pour éteindre l'élément, tournez le bouton vers la gauche (dans le sens anti-horaire) jusqu'à **0 (OFF)**. Si la température dans la zone de l'élément est supérieure à 60 °C, le voyant de réglage/chaleur résiduelle affichera **H** sur le panneau d'affichage de commande.
- **Groupe avant gauche et arrière gauche** : limite de puissance de sortie de **3 500 W**
- **Groupe avant droit et arrière droit** : limite de puissance de sortie de **3 700 W**

EMPLACEMENT DE L'ÉLÉMENT	RÉGLAGES DE PUISSANCE (watts)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	POWER BOOST
AVANT GAUCHE	100	150	200	250	350	600	1 000	1 500	2 300	2 600
ARRIÈRE GAUCHE	100	150	200	250	300	350	600	1 000	1 200	1 800
AVANT DROIT	100	150	200	250	350	600	1 000	1 500	2 300	3 700
ARRIÈRE DROIT	100	150	200	250	300	350	600	1 000	1 200	1 800

FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

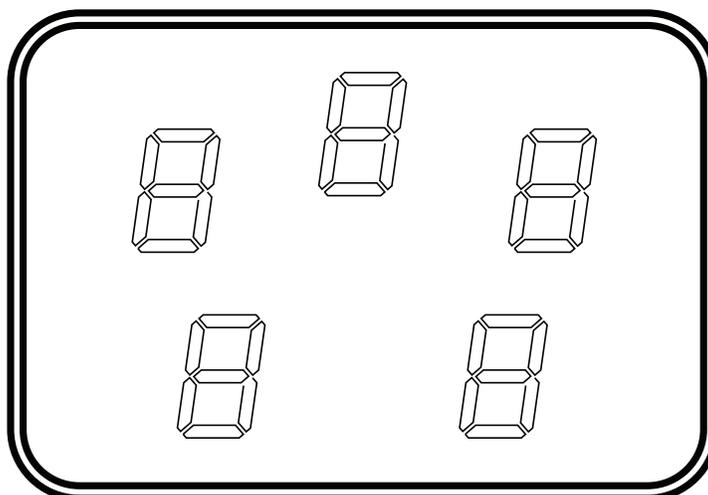
PANNEAU D’AFFICHAGE DE COMMANDE DE TABLE DE CUISSON

ZONE CHAUFFANTE

Réglage de réchauffement 0 - 1
(0 = hors tension)
Chaleur résiduelle : H

BRÛLEUR ARRIÈRE GAUCHE

Réglages de cuisson :
0 - 9
Power Boost: P
Chaleur résiduelle : H



BRÛLEUR ARRIÈRE DROIT

Réglages de cuisson :
0 - 9
Power Boost: P
Chaleur résiduelle : H

BRÛLEUR AVANT GAUCHE

Réglages de cuisson :
0 - 9
Power Boost: P
Chaleur résiduelle : H

BRÛLEUR AVANT DROIT

Réglages de cuisson :
0 - 9
Power Boost: P
Chaleur résiduelle : H

SYMBOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	Détection de casserole	Si une zone de cuisson est allumée sans casserole/poêle placée dessus, ou si la casserole/poêle est trop petite, la zone de cuisson ne chauffera pas. Après 10 secondes, le symbole de détection de casserole s’affiche. Ce symbole disparaît et l’élément commence à chauffer lorsqu’une casserole/poêle de taille appropriée est placée sur la zone de cuisson. Si aucune casserole/poêle à fond plat appropriée n’est détectée après 30 seconds, le panneau de commande affiche 0.
	Chaleur résiduelle	Après avoir éteint un élément, le voyant de réglage/ chaleur résiduelle affiche H sur la zone correspondante du panneau d’affichage de commande si la température dans la zone de cuisson est supérieure à 60 °C. Une fois cette température descendue en dessous de 60 °C, le symbole s’éteint.
	Fonction « Power Boost » (augmentation de puissance)	La fonction Power Boost est une fonction de chauffe rapide disponible sur toutes les zones de cuisson. Pour activer Power Boost, tournez le bouton sur P. La fonction Power Boost rétrogradera automatiquement à MAX/9 après 5 minutes.

FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE (suite)

FONCTION D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

La cuisinière à induction est dotée d'une fonction d'arrêt de sécurité pour éviter que les zones de cuisson ne restent actives pendant une longue période, ce qui peut entraîner un gaspillage d'énergie.

RÉGLAGE DE L'ÉLÉMENT	LA FONCTION ARRÊT DE SÉCURITÉ S'ENGAGE APRÈS:
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1.5 heures
« Power Boost »	5 minutes



CONSEILS POUR LES USTENSILES DE CUISINE

Vous devez utiliser des ustensiles de cuisine compatibles avec votre cuisinière à induction : seuls les ustensiles de cuisine en fonte, en fonte émaillée, certains ustensiles en acier inoxydable et adaptés à l'induction peuvent être utilisés avec une cuisinière à induction. Vérifiez les recommandations du fabricant pour l'utilisation sur la cuisinière et consultez la page 18 pour plus d'informations.

- Les casseroles à fond plat maximisent le contact avec le champ magnétique, rendant la cuisson plus efficace, tandis que l'utilisation de couvercles hermétiques permet d'économiser l'énergie et de raccourcir les temps de cuisson.
- La taille de la casserole doit correspondre à celle de l'élément. Une casserole légèrement plus grande recouvre l'intégralité de l'élément pour une meilleure efficacité. Les casseroles trop petites pour la zone de cuisson peuvent déclencher la fonction de détection de casserole.
- Les casseroles doivent être centrées sur les zones de cuisson. Des casseroles mal centrées peuvent entraîner une cuisson inégale.

AVERTISSEMENT

Veillez à ce que les poignées des ustensiles de cuisine ne dépassent pas du bord de la cuisinière, afin d'éviter qu'elles ne se renversent accidentellement. Cela rendrait également plus difficile pour les enfants d'atteindre les casseroles/poêles.

- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, déplacez les casseroles et les poêles avec précaution.
- N'utilisez pas la table de cuisson si le verre est fissuré ou cassé. L'utilisation de la table de cuisson peut présenter un risque de décharge électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Évitez de rayer le verre. La table de cuisson peut être facilement rayée par l'utilisation d'objets tels que des couteaux, des objets tranchants ou des bijoux.
- Évitez de ranger des objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la table de cuisson en verre, même si vous ne les utilisez pas. La chaleur provenant de la ventilation du four peut faire fondre ou s'enflammer des objets.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

COMMENT UTILISER LE FOUR

Le four est contrôlé par deux interrupteurs distincts : l'interrupteur Broil (griller) / Oven (four) permet de sélectionner le mode de cuisson et le bouton de température du four permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée. Vous devez d'abord sélectionner le mode de cuisson approprié (Broil ou Oven/Bake), puis sélectionner la température souhaitée.

Le four dispose de trois modes de chauffage différents :

Broil (griller) – 3400 W (élément chauffant supérieur)

Oven (four) – 3400 W (élément chauffant inférieur)

Oven + Fan (four et ventilateur) - 4638 W (élément chauffant inférieur et arrière)

UTILISATION DU FOUR

- Placez l'interrupteur à bascule du grill/four sur le mode oven / « four »
- Appuyez sur le bouton de température du four et tournez-le dans le sens horaire pour sélectionner la température souhaitée, jusqu'au maximum de 500 °F
- Pour éteindre le four, tournez le bouton de température du four à la position « Off »

NOTE: Lorsque l'élément du four est allumé, le voyant lumineux reste allumé quel que soit le réglage.

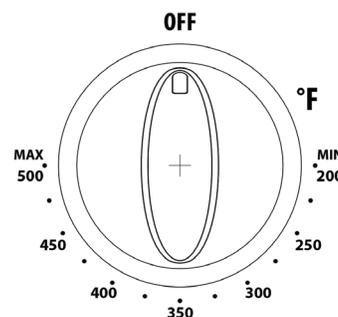
ATTENTION: La porte du four devient très chaude pendant le fonctionnement. Veillez à utiliser la poignée pour l'ouvrir/la fermer. Tenez les enfants éloignés de la cuisinière/du four lorsqu'il est en marche.

UTILISATION DU GRIL

- Placez l'interrupteur à bascule du grill/four sur le mode broil / « grill »
- Tournez le bouton de température du four dans le sens horaire jusqu'à la température souhaitée sur broil / « grill »
- Pour éteindre le grill, tournez le bouton de température du four à la position « Off »

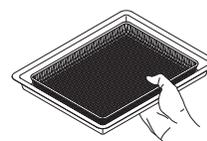
Pour utiliser le grill :

- Tournez le bouton de commande du grill/four sur Broil, puis tournez le bouton de commande de la température du four dans le sens horaire pour sélectionner la température souhaitée jusqu'à 500 °F. Laissez le grill préchauffer pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.
- Placez les aliments dans une lèchefrite munie d'une grille. Utilisez toujours la grille de manière à ce que la graisse s'écoule dans la lèchefrite, sinon le jus risque d'éclabousser ou de prendre feu. Ne faites pas griller les aliments sans utiliser de lèchefrite.
- Placez la lèchefrite au deuxième niveau à partir du haut, centrée sous l'élément du grill.
- Pour éteindre le four, tournez les boutons de commande du thermostat et de commande des fonctions à la position « Off ».

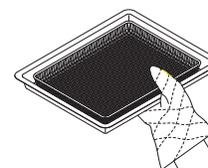


IMPORTANT :

Utilisez toujours des gants de protection appropriés lorsque vous insérez ou retirez le grill ou le panier et plateau à friture à air, les étagères, les plateaux et autres ustensiles de cuisine du four.



Incorrecte



Correcte

FONCTIONNEMENT DU FOUR (suite)

TRÈS IMPORTANT :

- **La fonction gril doit toujours être utilisée avec la porte du four fermée.**
- N'obstruez jamais les fentes d'aération du four sur le dossier.
- Ne pas griller sans utiliser la lèchefrite.
- Ne laissez pas d'aliments sous le gril sans surveillance.
- La surface de la table de cuisson peut devenir chaude lorsque vous utilisez le four et/ou le gril.

VOYANT LUMINEUX DU FOUR

Le voyant du four reste allumé jusqu'à ce que le bouton du four soit mis en position d'arrêt ou que la température souhaitée soit atteinte dans le four.

THERMOSTAT DU FOUR

- Les chiffres imprimés sur le panneau de commande indiquent la température croissante du four (°F)
- Pour régler la température, placez le numéro choisi sur l'indicateur du bouton de commande.

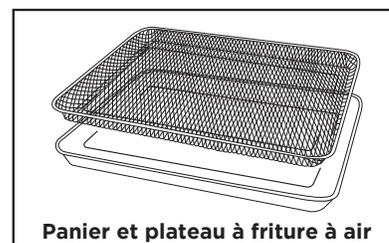
CUISINER EN DEGRÉS FAHRENHEIT/CELSIUS

Les températures du four sont indiquées en degrés Fahrenheit sur le bouton (°F) - utilisez le tableau à droite pour déterminer la température équivalente en degrés Celsius (°C).

Réglage du bouton (température en °F)	Température correspondante en °C
200	93
250	121
300	149
350	177
400	204
450	232
500	260

UTILISATION DE PANIER ET PLATEAU À FRITURE À AIR

- Placez les grilles du four au milieu du four.
- Réglez l'interrupteur à bascule du gril/four sur OVEN et mettez le ventilateur de convection sur ON.
- Tournez le bouton de température du four dans le sens horaire jusqu'à la température souhaitée (jusqu'à 500 °F) et laissez le four préchauffer pendant environ 5 minutes avec la porte fermée.
- Placez les aliments en une seule couche dans le panier à friture à air avec son plateau ajusté en dessous. Pour favoriser une cuisson et un brunissement uniformes, ne surchargez pas les aliments dans le panier à friture à air.
- Arrosez ou vaporisez légèrement les aliments avec de l'huile pour garantir un extérieur croustillant et un intérieur moelleux.
- Faites cuire les aliments selon les instructions figurant sur l'emballage ou la recette. Les aliments doivent être secoués ou remués une ou deux fois pendant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme et un extérieur croustillant.



Panier et plateau à friture à air

Par exemple : les frites cuisent à la perfection en 18 minutes environ à 400 °F, en les secouant/remuant à mi-cuisson.

- Une fois la cuisson terminée, retirez le panier et plateau à friture à air du four, éteignez le ventilateur de convection et tournez le bouton de température du four sur la position « OFF ».

SOINS ET ENTRETIEN

Important : Avant d'effectuer tout nettoyage et/ou entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Il est préférable de nettoyer les surfaces de cuisson et les surfaces émaillées lorsqu'elles sont froides.
- Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs spécialement conçus pour le nettoyage des plaques de cuisson à induction. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation, à l'aide de produits adaptés. Chauffer le four à sa température maximale pendant 30 minutes réduira la plupart des saletés et débris en cendres, ce qui facilitera le nettoyage.

NETTOYANTS ET PRODUITS DE NETTOYAGE

N'utilisez pas de nettoyeurs ou de dégraissants agressifs sur ou autour des pièces fonctionnelles (vannes, commandes, etc. ou tubes en aluminium). Cela endommagerait ou réduirait considérablement la durée de vie de la pièce.

Utilisez uniquement une solution douce de savon et d'eau sur les protections arrière, les panneaux de commande en aluminium et les surfaces peintes. N'utilisez jamais d'abrasifs ou de poudres nettoyantes agressifs qui pourraient rayer ou abîmer la surface. Assurez-vous que les nettoyeurs et les produits de nettoyage sont adaptés à la zone 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.

TABLE DE CUISSON

Pour de meilleurs résultats, utilisez une éponge et un nettoyeur pour table de cuisson commercial. Pour éliminer la graisse plus épaisse et les résidus tenaces, vous pouvez utiliser un grattoir en plastique pour aider à déloger les résidus : suivez les instructions d'application du nettoyeur.

BOUTONS

Tirez les boutons vers l'avant pour les retirer (vous pouvez glisser du fil dentaire derrière le bouton et l'utiliser pour tirer le bouton vers l'avant si nécessaire). Lavez les boutons avec de l'eau mélangée à un détergent doux. Pour éviter les rayures, n'utilisez pas de nettoyeur abrasif ni d'action abrasive. Séchez les boutons avec un chiffon doux et réinstallez-les.

PANIER ET PLATEAU À FRITURE À AIR

À l'aide d'un chiffon doux et humide, essuyez les miettes ou les résidus d'aliments cuits. Placez le panier et plateau à friture à air dans le lave-vaisselle pour un nettoyage facile, ou faites-les tremper dans une solution d'eau chaude et de détergent à vaisselle pendant 10 minutes et frottez doucement tout résidu avec une brosse à récurer ou une éponge. Une fois nettoyés, séchez soigneusement le panier et plateau à friture à air avant de les ranger.

UTILISATION DE NETTOYANTS POUR FOURS COMMERCIAUX

Les nettoyeurs pour fours commerciaux peuvent être utilisés sur les fours revêtus de porcelaine. Cependant, de nombreux nettoyeurs sont très puissants et il est important de suivre attentivement les instructions. Assurez une ventilation adéquate et veillez à porter des gants en caoutchouc pour protéger vos mains.

Après avoir utilisé ces nettoyeurs, rincez soigneusement le four avec une solution composée d'une cuillère à soupe de vinaigre et d'une tasse d'eau. Les nettoyeurs pour four peuvent recouvrir ou endommager le dispositif de détection du thermostat (le long tube dans le four) de sorte qu'il ne réagira pas correctement à la température. Si vous utilisez un nettoyeur pour four, ne le laissez

SOINS ET ENTRETIEN (suite)

pas entrer en contact avec la sonde de détection ou toute pièce chromée, en aluminium ou en plastique de la cuisinière.

N'appliquez pas et ne laissez pas le nettoyant entrer en contact avec des pièces ou des surfaces autres que l'intérieur du four.

UTILISATION DU PAPIER ALUMINIUM AU FOUR

AVERTISSEMENT : Ne couvrez pas les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four, et ne recouvrez pas la grille entière avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela bloquerait la circulation de l'air dans le four et pourrait emprisonner la chaleur, ce qui pourrait entraîner un risque d'incendie.

Le papier aluminium, s'il est mal utilisé, peut être à l'origine d'incendies dans la cuisinière. Assurez-vous que les événements ou les ouvertures d'aération ne sont pas recouverts par le papier aluminium. Si les événements situés le long des côtés du fond du four sont obstrués, la cuisson sera de mauvaise qualité.

Ne couvrez jamais complètement une grille. Un morceau de papier aluminium légèrement plus grand que l'ustensile de cuisine peut être placé sur la grille sous l'ustensile de cuisine.

Retirez et jetez le papier aluminium après chaque utilisation. Cela permettra d'éviter que la graisse et les aliments renversés ne s'accumulent et ne deviennent un risque d'incendie.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

- Laissez refroidir la cavité du four et l'élément du gril.
- Coupez l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection.
- Dévissez l'ampoule dans le sens anti-horaire.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule E14 120 V 25 W 300°C.
- Remettez le couvercle de protection.

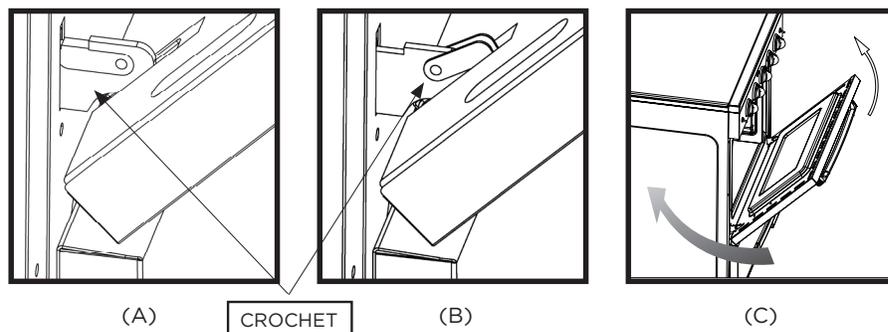
NOTE: Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR POUR LE NETTOYAGE

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible de retirer la porte pour un meilleur accès. Veuillez suivre attentivement les instructions :

La porte du four peut être facilement retirée comme suit :

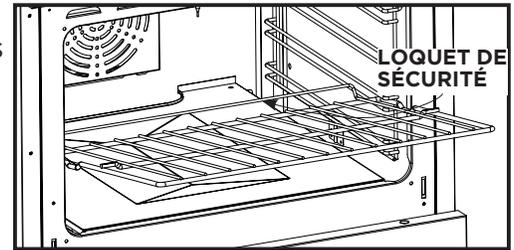
- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez les crochets gauche et droit sur la figure de charnière (A, B).
- Maintenez la porte comme indiqué sur la figure (C) à un angle de 45 degrés.
- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les crochets touchent la porte, puis soulevez-la à un angle de 45 degrés.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



SOINS ET ENTRETIEN (suite)

INSTALLATION ET RETRAIT DE LA GRILLE DU FOUR

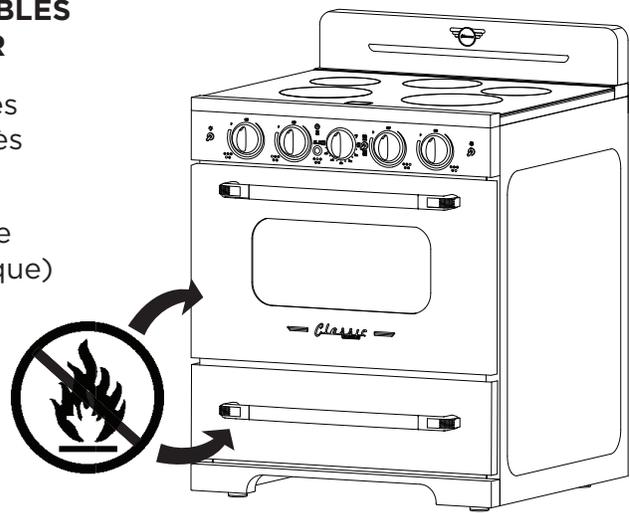
- Les grilles du four sont équipées d'un dispositif de sécurité pour éviter tout retrait accidentel
- Ils doivent être insérés comme indiqué
- Pour le retirer, tirez le support vers vous et inclinez-le vers le haut pour retirer le loquet de sécurité des rails de support latéraux
- Pour remplacer les grilles, faites glisser le loquet de sécurité entre les rails de support latéraux avec la grille légèrement inclinée vers le haut, puis abaissez lentement la grille jusqu'à ce qu'elle soit à niveau tout en la poussant à fond.



NE PAS CONSERVER DE MATIÈRES INFLAMMABLES DANS LE FOUR OU DANS LE TIROIR INFÉRIEUR

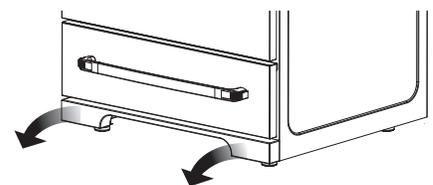
Ne rangez dans le tiroir que des casseroles, poêles et plateaux résistants à la chaleur, car il devient très chauds lorsque le four est allumé.

NOTE: Ne rangez pas d'objets en plastique (ou de casseroles et poêles avec des poignées en plastique) dans votre tiroir.



RETRAIT DE LA PLAQUE DE PROTECTION POUR LE NETTOYAGE

Pour un meilleur accès lors du nettoyage sous la cuisinière, retirez la plaque de protection magnétique située au bas de la cuisinière en la tirant vers l'avant.



MISE EN GARDE

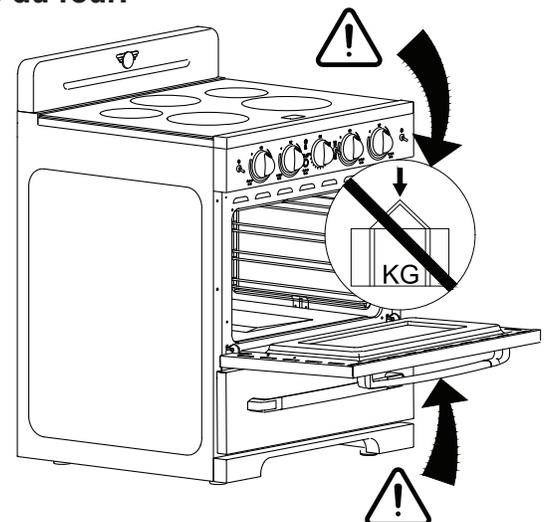
Ne placez pas d'objets lourds sur la porte ouverte du four.



MISE EN GARDE

NE TIREZ PAS LA POIGNÉE DU FOUR VERS LA GAUCHE OU LA DROITE AVEC FORCE PENDANT L'INSTALLATION.

N'UTILISEZ PAS LA PORTE OUVERTE DU FOUR POUR DÉPLACER OU POSITIONNER L'APPAREIL.



SOINS ET ENTRETIEN (suite)

REPARATIONS ET PIÈCES DE REMPLACEMENT

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, contactez le revendeur auprès duquel la cuisinière a été achetée. Si votre cuisinière a été achetée auprès d'une source autre qu'un revendeur d'appareils électroménagers, contactez le fabricant à l'adresse indiquée à la page 35.

HUMIDITÉ

Lors de la réchauffage initiale de votre cuisinière, le mélange de chaleur et d'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 réchauffage. Cela permettra à l'air humide du four de s'échapper, sans formation d'humidité visible sur la cuisinière. La quantité d'humidité dépendra de l'humidité de l'air et de la teneur en eau des aliments à cuire. La formation de buée et/ou l'égouttement d'eau peuvent se produire dans les environnements à forte humidité.

GUIDE DE DÉPANNAGE

De nombreux problèmes courants d'appareils peuvent être résolus en suivant les suggestions ci-dessous.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTIONS
La table de cuisson émet de légers clics pendant son fonctionnement	<ul style="list-style-type: none">• Il s'agit d'un bruit normal des interrupteurs électroniques qui maintiennent la température de cuisson
La table de cuisson fait un bruit de bourdonnement fort	<ul style="list-style-type: none">• Des ustensiles de cuisine inappropriés peuvent provoquer des bourdonnements forts pouvant atteindre 63 dB• Assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction
La table de cuisson émet un faible bourdonnement lorsque plus de 2 éléments sont utilisés simultanément	<ul style="list-style-type: none">• Il s'agit d'un bruit normal dû à l'interaction des champs magnétiques. Ce bourdonnement est particulièrement perceptible lorsque les éléments sont réglés sur une puissance élevée.• Augmentez ou diminuez les niveaux de puissance d'un ou de tous les éléments pour réduire/éliminer le bruit.• Assurez-vous que les casseroles/poêles sont en contact complet avec la surface et recouvrent entièrement l'anneau de l'élément.
Les unités de surface ne maintiennent pas une ébullition continue ou la vitesse de friture n'est pas assez rapide	<ul style="list-style-type: none">• Le fond de la casserole n'est pas en contact adéquat avec la table de cuisson Utilisez des casseroles lourdes à fond plat.• Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à l'induction - la taille du fond de la casserole doit correspondre au diamètre de l'unité de surface sélectionnée

GUIDE DE DÉPANNAGE (suite)

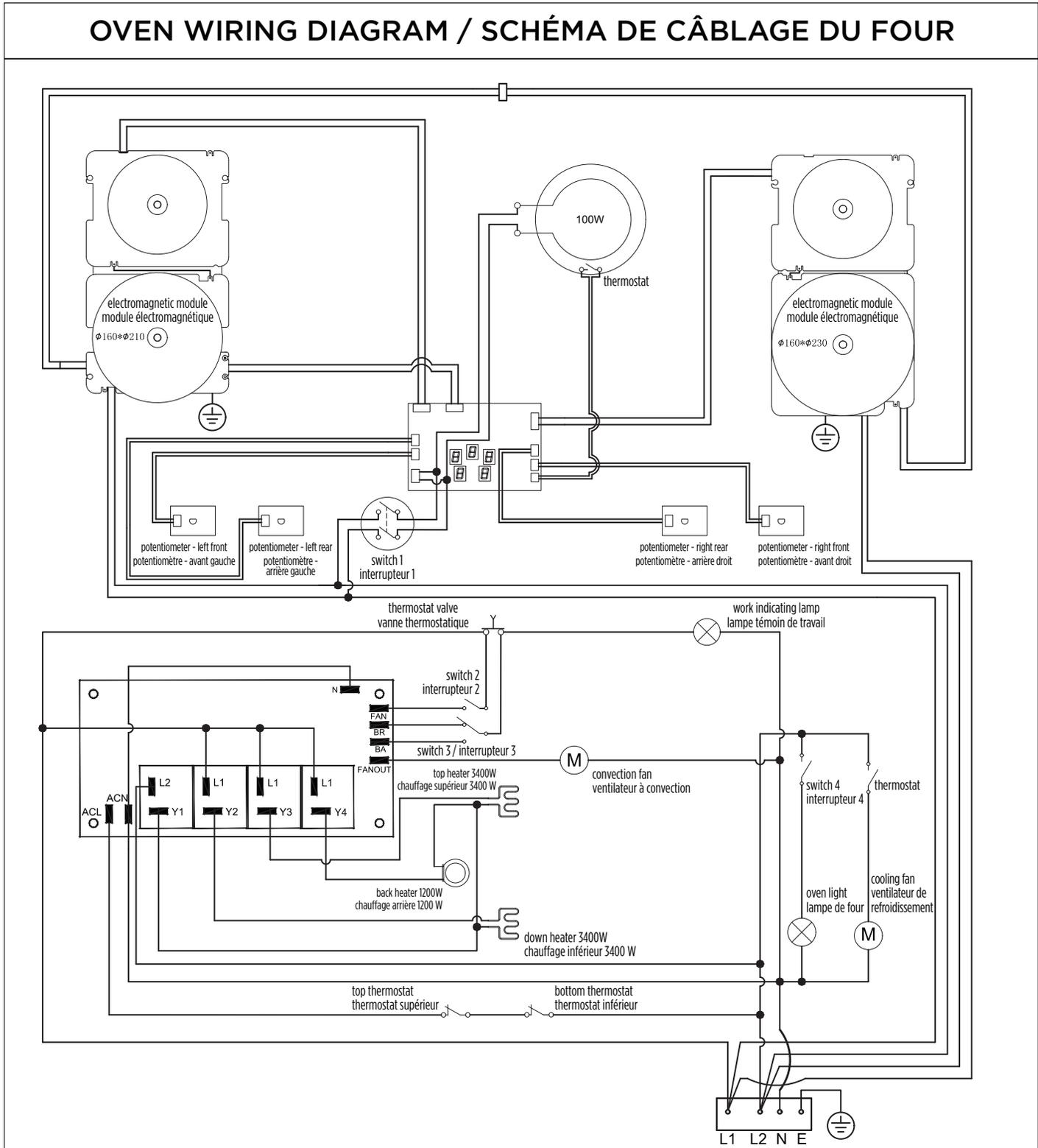
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTIONS
Les aliments cuisent lentement ou pas du tout	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation d'ustensiles de cuisine inappropriés - utilisez des ustensiles de cuisine compatibles avec l'induction
Les unités de surface ne fonctionnent pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur • Les unités de surface ne sont pas branchées correctement • Vous n'avez pas correctement défini le contrôle des éléments
Les boutons de commande ne tournent pas	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les boutons de commande de la table de cuisson, assurez-vous de les enfoncer avant de les tourner • Pour les boutons de commande du four, assurez-vous de tourner le bouton dans le bon sens
La lumière du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule est desserrée ou défectueuse - vérifiez et remplacez-la si nécessaire • L'interrupteur d'éclairage du four est cassé - contactez le service technique d'Unique pour obtenir des instructions
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que l'interrupteur à bascule est réglé sur OVEN • Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur • Vous n'avez pas réglé correctement les boutons de commande
Le gril ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que l'interrupteur à bascule est réglé sur BROIL • Vous avez fait sauter un fusible domestique ou déclenché un disjoncteur
Les aliments ne grillent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • L'interrupteur de commande du four n'est pas réglé sur BROIL • La grille est mal positionnée - vérifiez et repositionnez-la si nécessaire • Assurez-vous que les ustensiles de cuisine sont adaptés à la cuisson au gril • Le thermostat du four est défectueux - contactez le service technique d'Unique pour obtenir des instructions
Les aliments ne cuisent pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton de commande du four n'est pas réglé correctement • La position de la grille est incorrecte - vérifiez et repositionnez-la si nécessaire • Des ustensiles de cuisine inappropriés sont utilisés - remplacez-les si nécessaire • Le thermostat du four est défectueux - contactez le service technique d'Unique pour obtenir des instructions

CODES D'ERREUR

CATÉGORIE D'ERREUR	CODE D'ERREUR AFFICHÉ				ÉTAT DE RÉPARATION	
	A tube numérique	B tube numérique	C tube numérique	D tube numérique		
Panne de la carte d'alimentation ou erreur de communication	F1				NON RÉCUPÉRABLE	
	Module Gauche		Module Droit			
Défaillance de la bobine de ligne NTC	F3					
	Module Gauche		Module Droit			
Panne IGBT NTC	F4					
	Module Gauche		Module Droit			
Surchauffe NTC de la bobine de fil	E1					RÉCUPÉRABLE
	Module Gauche		Module Droit			
Surchauffe IGBT	E2					
	Module Gauche		Module Droit			
Protection haute tension	E3					
	Module Gauche		Module Droit			
Protection contre les sous-tensions	E4					
	Module Gauche		Module Droit			
Bobine de ligne NTC Protection contre le retrait du NTC	E5					
	Module Gauche		Module Droit			
Protection contre le retrait de IGBT NTC	E6					
	Module Gauche		Module Droit			

SCHÉMA DE CÂBLAGE

OVEN WIRING DIAGRAM / SCHÉMA DE CÂBLAGE DU FOUR



ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE

WARNING / AVERTIR

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

UNIQUE[®]

APPLIANCES



MODEL: UNQ-30CR IC

RATED VOLTAGE: 120/240V

RATED POWER: 12kW

RATED FREQUENCY: 60Hz

Right front: 240V 2300W/P3700W

Left front: 240V 2300W/P2600W

Rear left: 240V 1200W/P1800W

Rear right: 240V 1200W/P1800W

Rear Middle: 240V 100W

Intertek
5010059

Intertek
EP 5024195

Oven Electric Heating Element:

Top Heater Power: 240V 3400W

Back Heater Power: 240V 1200W

Down Heater Power: 240V 3400W

Oven Light : 120V 25W

Oven Fan: 120V 38W

Cooling Fan: 120V 34W

© Unique Appliances Ltd. All rights reserved.

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

© Unique Appliances Ltd. Tous droits réservés.

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

www.UniqueAppliances.com

CONFORMS WITH UL STD. 858

CERTIFIED TO CSA STD C22.2 NO.61

EN CONFORMITÉ AVEC UL STD. 858

CERTIFIÉS CSA STD C22.2 NO.61

MADE IN CHINA
FABRIQUÉ EN CHINE

GARANTIE

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



Garantie des pièces

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

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

Possession

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

Conditions de garantie

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

Responsabilités de l'acheteur

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

Modèle et numéro de série

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

EXCLUSIONS

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

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

CONDITIONS GÉNÉRALES

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

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

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

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

Soutien technique

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

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.

COMMUNIQUER AVEC NOUS

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



Courriel

info@UniqueAppliances.com



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/



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

www.uniqueappliances.com/fr/